

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

А. БАХТИН, Н. БАБИЧ, Н. СОКОЛОВ, В. ТЮРИН

ГРИБНАЯ НИВА СЕВЕРНОЙ ТАЙГИ



*Посвящается замечательному
человеку, специалисту - микологу
северных лесов, учителю
Юлии Васильевне Адо*

Чем шире и полнее становятся наши представления о природе, тем все больше удивляемся мы разнообразию и богатству растительного мира. Но есть у природы еще один мир, не менее богатый и разнообразный, чем растительный — мир грибов.

Грибы — это удивительное творение природы. Одни качества приближают их к животным, другие — ставят рядом с растениями. Но грибы не растения и не животные. И даже не нечто среднее...

Авторы этого издания, собирая и систематизируя многочисленные сведения о разнообразных свойствах этих уникальных организмов, ставили цель: создать для учащихся и студентов лесотехнических учебных заведений учебное пособие по курсам: введение в специальность, лесоводство. Однако ценность этой книги не ограничивается лишь учебными задачами.

Краеведы, рачительные хозяйки, грибники и просто любознательные люди найдут в этом издании немало интересной, пригодной для практического применения информации, изложенной в доступной для широкого читательского круга форме. Это и рецепты грибных блюд, и рекомендации о сроках и местах заготовки грибов, способах их переработки. Это и различные истории, были, легенды, поверья, связанные с грибами, у разных народов мира. Это и рассказы о научных открытиях в области микологии и микробиологии, об использовании грибов в различных отраслях современной промышленности: пищевой, микробиологической, медицинской. Это и использование грибов в лечебных целях...

А. Бахтин, Н. Бабич, Н. Соколов, В. Тюрин

ГРИБНАЯ НИВА СЕВЕРНОЙ ТАЙГИ

*Рекомендовано методической комиссией
лесохозяйственного факультета АГТУ в качестве
учебного пособия по курсу введение
в специальность*



Архангельск
ООО «БОРГЕС»
1999

**Издание осуществлено
за счет средств авторов
и при поддержке областного общества
охраны природы**

**Внутреннее оформление книги
Д. Ю. Овчинникова**

**Бахтин А. А., Бабич Н. А., Соколов Н. Н., Тюрин В. М.
Грибная нива северной тайги. Архангельск, 1999.- 192 с.: илл.**

Авторы этой книги — преподаватели лесохозяйственного факультета АГТУ: член-корреспондент РАЕН, профессор, доктор наук Н. А. Бабич, доценты, кандидаты наук А. А. Бахтин и Н. Н. Соколов, журналист-краевед В. М. Тюрин, собрав и обобщив многочисленные сведения о грибах Беломорской тайги, преимущественно шляпочных, создали для учащихся и студентов лесотехнических учебных заведений пособие, которое может быть использовано при изучении курсов: введение в специальность, фитопатология (микология), лесоводство.

**© Бахтин А. А., Бабич Н. А., Соколов Н. Н.,
Тюрин В. М., составление, 1999
© Овчинников Д. Ю., внутреннее оформление,
1999**

ISBN 5-7536-0052-2

ПОРТРЕТ ГОРОЖАНИНА НА ФОНЕ ГРИБНОГО СУПА

— А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

— Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? Разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых?

— Пожалуй, хоть и рыжиков...

Н. В. ГОГОЛЬ «Старосветские помещики»

Каждый год, к концу лета и осенью, по газетам России прокатывается волна публикаций об отравлениях грибами. Кто-то закусил не просолившимися до конца волнушками. Кто-то на скорую руку соорудил для приятелей жареху из моховиков, набранных у автострады, день и ночь гудящей от пролетающих машин. Кто-то наломал полное лукошко ложноопенков, спутав их с летними опятами, и, сварив суп, угостил им семью. В результате — «Скорая помощь», больница, а то и... морг.

Подобные случаи стали столь регулярны, а количественно — столь внушительны, что главный санитарный врач России назвал их «позорной эпидемией»: мол, живем в лесной стране, а в грибах разбираться так и не научились...

Насчет «эпидемии» санитарный главврач, видимо, прав: год от году таких случаев статистика регистрирует все больше. А вот адрес, по которому грибникам был брошен упрек, он определил, как нам показалось, неточно. Ведь чаще всего несъедобные супы и жарехи готовят на скорую руку жители не лесных краев, а скорее степных — Воронежской, Липецкой и Белгородской областей. Именно тут врачам приходится диагностировать по 50-80, а то и больше грибных отравлений ежегодно... Что же касается Вологодчины, Карелии, Коми республики или нашей, архангельской, стороны, то здесь, насколько это известно, подобные случаи крайне редки, потому как грибы для многих северян вполне привычное, даже заурядное блюдо как на будничном, так и праздничном столах.

Грибы северяне не только жарят-варят, но и томят, запекают, припускают, используют для приготовления соусов, приправ, икры, порошка, пирожных начинок, а при заготовках впрок сушат, солят, маринуют, замораживают и даже подвергают вакуумной обработке. При такой кухне сам Бог, как говорится, велел северянам знать чуть ли не с пеленок, где какой гриб растет и на что какой годен.

Но не зря говорится: стоит лишь высказать сомнение, а дальше оно тропу само проторит. Вот и здесь упрек главного санитаря республики чем

далее, тем все больше и больше смущал нас: действительно ли северяне так всезнающи по части грибов?

А что если проверить?

Тем более, что и до этого нам хотелось опросить сотню архангелогородцев на предмет того, какие грибы им больше всего нравятся, какие грибные блюда они умеют готовить? И вот, не мудрствуя долго, мы вышли на Троицкий проспект, улицу Воскресенскую и стали задавать свои вопросы. Собираете ли вы грибы? Если «да», то как часто и где? Вначале задавали вопросы прохожим. А потом, когда грибами начали торговать на улице, стали расспрашивать и торговцев.

Утвердительно на первый вопрос ответили 82 горожанина из 100. Отрицательно — 14. Не стали с нами разговаривать четверо, а одна горожанка из этой четверки даже обругала интервьюера: «делать вам, бездельники, нечего!...»

Всех утвердительно ответивших на первый вопрос, по результатам ответов на второй и третий вопрос, мы разделили на три группы.

Первая, состоящая из 60 человек, выезжает за город по грибы регулярно: 3-5 раз за сезон. Составляют ее поровну мужчины и женщины, в основном среднего возраста, до 30 лет набралось всего лишь 7 женщин, пенсионеров четверо. Две трети служащие, остальные рабочие. Эту группу мы назвали «заготовителями»: большинство их вели заготовки для себя, семьи и, как правило, впрок, в расчете на долгую зиму.

Вторая группа — 13 человек. Эти тоже собирают грибы только в лесу. Но ядро ее (11 чел.) составляют безработные или лица неопределенных занятий. Все мужчины, возраст от 20 до 60, все довольно крепкого сложения. Большинство не очень опрятны в одежде. Выезжают за город дважды в неделю, обычно в понедельник и четверг. Лесные окрестности знают хорошо. Собирают не только грибы, но и ягоды, если есть возможность, берут и то, и другое. Заготовки для них не подспорье, а средство для существования: все, добытое в лесу, продают на рынках и улицах города. Трое работали даже по заказам (одного попросили привезти короб только груздей, другого — ведро морошки, третьего — банку брусники...). Эту группу мы окрестили «предпринимателями».

И третья группа, самая малочисленная — всего 9 человек, в поход за грибами отправляется «по погоде и если попадутся на глаза»... Все пенсионеры интеллигентного вида, каждому далеко за шестьдесят, здоровье у всех неважное. Соотношение мужчин и женщин 6:3. Грибы собирают, не выезжая за город: в скверах и на бульварах. Эту группу называли «старичками».

Всем респондентам, в зависимости от хода беседы и, прежде всего, от их разговорчивости, задавали еще по 3-5-8 вопросов разного содержания. «Старичкам», например, были заданы такие:

1. Какие грибы собираете?
2. Что готовите из собранных грибов?
3. Знаете ли о том, что в городе собирать грибы нельзя, т.к. они аккумулируют в себе разнообразные токсины, которыми насыщены городская атмосфера, почва?

Вот их обобщенные ответы:

1. Шампиньоны. Иногда попадают подберезовики.
2. Готовим жаркое, варим супы (7), сушим на зиму (2).
3. Да, гриб у дороги может пропитаться всякой гадостью. Но я собираю только на набережной Двины (в сквере), где транспорта почти нет. Собираю молоденькие шампиньончики, пока шляпка у них, как бульбашечка, не раскрылась еще...

Первые два вопроса задавались и «заготовителям». Ответы их оказались более обстоятельными и шире, чем «старичков»:

1. Белые, подосиновики, подберезовики, грузди, рыжики (все 60 чел.), плюс маслята, моховики (32), плюс лисички, сыроежки (20), плюс опята (14), плюс козляки, серушки (8), плюс сморчки и строчки (3). Один оказался любителем молодых валуев.

2. Ответы на второй вопрос в этой группе оказались столь разнообразны, что привести их все здесь нет никакой возможности: это было бы перечисление нескольких десятков блюд и кушаний, видов и способов переработки. В весьма и весьма грубой форме обобщения изложить эти ответы можно в следующей последовательности.

По способу переработки: соление (все 60 чел.), сушка (42), маринование (23), приготовление порошка (18), консервация (17).

По использованию при приготовлении разных блюд: окрошки, бульоны, щи, супы, солянки, борщи (60), салаты, винегреты, комбинированные закуски (53), жаркое (47), рагу, запеканки (42), котлеты, зразы, фрикадельки (39), пироги и пирожки (56), пельмени, галушки (21), соусы (51), пасты (11), икра (8), пудинги (2).

Конечно, кулинарной образованностью блистали прежде всего женщины, но 8 мужчин вряд ли уступили бы в чем-нибудь самым искусным мастерицам грибных блюд (это среди них оказались все любители грибной икры и грибных паст на основе яичного желтка, масла или сыра). Но, справедливости ради, надо отметить, что большинство мужчин, называя то или иное грибное блюдо, подчеркивали, что у них на кухне командуют жены.

Кроме первых двух, «заготовителям» были заданы еще и такие вопросы:

3. Сможете ли отличить бледную поганку от, скажем, зеленой сыроежки?
4. Если «да», то по каким признакам?
5. В лесу вам встретился мухомор. Пройдете мимо него, или пнете его ногой?

6. Или аккуратно срежете и принесете домой, чтоб приготовить лекарственное снадобье?

Ответы на эти вопросы были, как правило, немногословны и почти однообразны.

3. Смогу (46); нет, не смогу (14).

4. Ножка внизу утолщенная, вроде лукови, и в белой пленочке (21); под шляпкой на ножке кольцо, свисает разлохмаченной юбочкой (34) — на оба эти признака указали 28 чел.; зрительно отличу, а вот рассказать, объяснить не могу (12); о сходстве поганки и сыроежки-зеленухи знаю, поэтому сыроежки не собираю (10).

5. Пройду мимо (40). Пну, раздавлю, отброшу (12). Ответы остальных можно сформулировать так: все будет зависеть от настроения.

6. Этот вопрос вызвал не ответы, а удивление или вопросы типа: а что, из мухомора можно приготовить какое-то лекарство?

На стандартные вопросы (какие грибы собираете и что из них готовите?) «предприниматели» ответили так:

1. Подосиновики и подберезовики (все 13 чел.), плюс грузди (11), плюс рыжики (7), плюс белые (3), плюс опята (3), плюс моховики, лисички (3).

Интерес здесь диктовала коммерция: собиралось то, что лучше всего покупалось и на что меньше тратилось сил и времени.

2. На этот вопрос 11 человек ответили: ничего не готовят, все идет на продажу. Семеро занимались сушкой и соленьем, но для себя это делали лишь двое, остальные сушили и солили в расчете на торговлю зимой.

Заданы были «предпринимателям» и такие вопросы:

3. Какие ядовитые грибы водятся в наших северных лесах? Их отличительные признаки.

4. Берете ли вы грибы с червоточиной, переспелые?

5. Разбираются ли, на ваш взгляд, в качестве грибов покупатели?

Большинство «предпринимателей» отвечали на эти вопросы с явной неохотой, полагая, видимо, что тут кроется какая-то угроза их коммерческим делам. И только лишь после разъяснений, что никакую инспекцию никто из нас не представляет, что мы готовим книгу о грибах, поэтому и ведем на улице эти разговоры, 10 человек стали более разговорчивыми, а трое ограничились односложными «да-нет», «знаю-не знаю»...

3. Поганка, мухомор, опенок ложный (8), неуверенно упомянули еще свинушки (2); трое, кроме мухомора, никаких ядовитых грибов больше не знали. Мухоморы все 13 отличают по шляпке, поганки — по кольцу на ножке (9), отличительных признаков остальных грибов никто назвать не смог даже приблизительно. Все отметили, что ядовитые пахнут не так, как съедобные. На просьбу уточнить: как именно, что этот запах напоминает? — никто из «предпринимателей» ничего определенного сказать не мог, разве что один заметил: «Вроде как навозом отдают...»

4. Насчет червивых грибов все ответили поначалу отрицательно: «Нет, не берем!» Но затем, после ряда уточняющих вопросов, выяснилось, что выбрасывают явно червивую ножку 9, а шляпку берут («когда ее высушить, червивость незаметна...»). Если же червивость невелика, то берут и шляпку, и ножку — эти грибы как бы дарят покупателю («презент всем нравится!...»), поштучно добавляя к кучке, если тот вроде бы уже готов открыть кошелек, но все еще раздумывает.

Примерно такая же картина и с переспелыми грибами. Их берут все «предприниматели», умело подмешивая к вполне здоровым, или же, демонстрируя щедрость, добавляют затем к кучке — и обычно эффект приманки срабатывает.

Но все «предприниматели» дружно отмечали, что червивые и переспелые они берут лишь тогда, когда грибов мало. Если же год выдался грибным, то в лукошки и кузова идет лишь ядреный гриб, так как при конкуренции на грибном прилавке покупатель становится привередливым и даже капризным: порой бракует вполне хорошие красноголовики.

5. Большинство «предпринимателей» (11) о своих покупателях отзывались достаточно уважительно: в видах грибов разбираются почти все, с охотой берут прежде всего молоденькие грибки, причем каждый осмотрят, ощупают, обнюхают, многие интересуются, где, в каком месте собирал. Если вдруг окажется, что места эти ей (ему) знакомы или родные, — покупка гарантирована! Мужчин среди покупателей мало, большинство — женщины. Берут кучку-две, зато мужчина, если уж покупает, то нередко ведро или полкороба — не меньше.

Большинство покупателей отдают предпочтение грибам, которые можно сразу же варить-жарить. Часто торгуются, просят хоть немного сбавить цену (вот тут-то и идет в ход презент!). Причем, некоторые видят, что им подкладывают гриб с червоточиной или переспелый, но берут, наверное, знают, как его надо обработать...

Невысокого мнения о грибной квалификации покупателей придерживаются лишь два «предпринимателя». Мол, привередничают больно. Почему, мол, не срезаю ножку, а выламываю с корнем? Сору, видите ли, много на шляпках... А что, пяток грибов обмыть — руки отвалятся? Или воды у ей в доме нету? А шляпки с выгрызками взять... Улитка выгрызла, а она (покупательница), вишь ты, нос воротит, брезгает... А то не дотумкает, что улитка абы какой гриб на зуб не положит, ей по скуси — самый ядреный подавай, спелый, здоровый...

Но досталось больше всего от покупательниц трем «предпринимателям», ведущим свой торг на ул. Воскресенской или мини-рынке у магазина «Диета». Они за осень несколько раз попадали в такие передрыги, что не знали, как и выпутаться.

Судя по рассказам, доставали их каждый раз одни и те же две старушки. Лица — как печеные яблоки, белесые брови домиком, а серые глаза —

сама злость. Подойдут, приценятся, будто купить хотят, каждая возьмет по грибу, осмотрят со всех сторон — и давай ломать, обнюхивая каждый кусок, а потом бросят брезгливо и заголосят, как резанные: «Ты где их, мазурик, собирал? Они же у тебя помойкой воняют!..» А то — керосином. Или ракетным топливом — как будто она знает, как пахнет это самое ракетное топливо... И верещат эти скандалезы на всю улицу, несут всякую околесицу про ядовитость, радиоактивность. И что обидно, слушают их люди, хоть бы кто сказал, что чепуху городят. Наоборот, некоторые поддакивать начинают. А уж коль толпа сгрудилась, тут выход один: хватай короб и беги, а то ведь и побить могут...

— Не иначе, как бабки эти ране в активистках служили, — решил один из наиболее откровенных респондентов, — небось на собраниях в каждую дырку затычками лезли. Теперь таким хода не дают, вот им и обидно, да и горло-то подрать, как бывало, тянет...

... Вот такой получился у нас портрет грибника-горожанина на фоне грибного супа. Портрет явно противоречивый. С одной стороны, опрос показал, что северяне (причем, публика самая разномастная), как мы и предполагали, обладают действительно вполне широкими познаниями, как и что можно приготовить из грибов, как их заготавливать впрок. В некоторых случаях тут можно говорить о кулинарных изысках, настоящих деликатесах, которые не подадут даже в ресторанах с «лесным уклоном».

Значительно бледнее выглядит картина со вкусами и пристрастиями горожан к отдельным видам грибов, отличающихся прекрасными вкусовыми качествами, но занимающих весьма скромное место в грибном рационе северян. Речь идет о волнушке (о ней почему-то никто даже не упомянул), лисичках, опятах, сморчках и строчках.

Что же касается осознанных мер предосторожности против отравлений, то здесь, судя по ответам наших респондентов, обстановка довольно далека от предполагаемого нами уровня опытности или образованности северных грибников. Отрадно, конечно, что часть их на практике придерживается хорошего правила: не собирать неизвестные или подозрительные грибы. Но как быть с теми, кто уверен, что, кроме поганки, мухомора, в наших лесах нет других ядовитых грибов. А ведь такие ответы дали те, кто собирает грибы на продажу... Или старики и старушки, в поисках вкусных шампиньонов ворошащие палочками подножия тополей, берез, кленов на куртинах, аллеях набережной и в скверах — ведь каждый из них ставит на себе опасный эксперимент, когда с удовольствием вкушает свержий грибной супчик... Прохладно, если не сказать халатно, ведут себя по отношению к собственной жизни и жизням близких им людей другие категории грибников, имеющих путаные представления о том, при каких условиях вполне съедобный гриб вдруг становится несъедобным или ядовитым.

Начав эту главу с сообщений об отравлениях, авторы вовсе не считают себя сторонниками шоковой терапии в грибном вопросе. Но коль такая опасность существует, то в профилактических целях, считаем мы, лучше всего сразу же предупредить читателя. Ибо давно замечено, что в кулинарных, лечебных, косметических и других подобного рода изданиях многие читательницы прежде всего штудируют рецепты да технологические советы, как приготовить то или иное блюдо, снадобье, средство, а помещаемые в конце книг разные приложения, предупреждения, извлечения, примечания, таблицы, где обычно сконцентрирована профилактическая информация, оставляют на потом и в конце концов так и забывают ознакомиться с ней.

Вот и в нашей книге глава о ядовитых грибах по традиции находится, если не в конце книги, то весьма близко к нему. Обязательно и самым внимательным образом прочтите эту главу! Кроме того, более конкретные и детальные сведения на эту тему будут изложены и в других местах. Обратите внимание: места эти всегда выделены более темным, чем основной текст, шрифтом.

ЦАРСТВО ГРИБОВ

... Грибы созданы дьяволом для того, чтобы смущать самых талантливых исследователей и приводить в отчаяние ботаников.

ВАЙЯН

Да, такое царство существует. Одна из самых современных систем классификации делит все живые организмы Земли на пять царств. И одно из них, царство Fungi (по-латыни: гриб) отдано грибам.

Царство это, как и положено государству, носящему такое название, обширно, многообразно и богато. Ученые уже описали в нем более 100 тысяч видов. Но исследователи предполагают, что это всего лишь треть, не более, подданных Fungi, предки которых теряются в такой «тьме тысячелетий», что ее даже представить невозможно.

Древнейшие ископаемые останки, напоминающие грибы, были найдены в слоях пород, возраст которых составляет 900 млн. лет. Но достаточно уверенно датировать палеонтологические находки и определять их принадлежность к древним грибам можно лишь с каменных отпечатков в породах возрастом 450-500 млн. лет. Тут грибные следы «читаются» уже достаточно выразительно (а совсем хорошо видны — при возрасте в 100 млн. лет).

Это был так называемый ордовикский период в истории Земли. Климат в это время на нашей планете был мягкий. Моря в основном мелководные, континенты плоские, без гор, и по очертаниям совсем не такие, как ныне. На территории современной Америки, например, плескалось море. В животном мире правили бал ракообразные и моллюски. А растения только-только стали осваивать сушу. Первым грибам суша тоже показалась более благоприятной для жизни, чем пресноводные и морские просторы, где, как предполагают ученые, и обитали древние предки грибов — флягелляты. Они активно стали осваивать новую среду обитания, и через каких-то 200-240 млн. лет так приспособились к ней, что достигли своего полного развития.

Кое-кто из читателей этой книги, может быть, полагает, что грибы растут обычно в лесу. Ну, еще несколько видов на лугу или в поле. В общем, это верно, но тут растут далеко не все грибы. Мимо многих грибов можно пройти, не подозревая об этом, — так они бывают необычны по форме.

Покрылась плесенью корочка хлеба — это выросли грибы. В сыром углу появился какой-то зеленовато-бурый налет — опять грибы. Ни с того ни с сего картофельная ботва вдруг стала желтеть, чернеть и гибнуть — это принялся за работу тоже гриб.

Грибы растут (или выжидают удобного случая, чтоб двинуться в рост), можно сказать, повсюду. Даже в немыслимых для нахождения живого орга-

низма местах. Например, во льдах Арктики и Антарктики. В термических, с кипящей водой ключах и сернистых источниках. Их споры были обнаружены даже в стратосфере, где летают лишь самолеты.

В исследовательских лабораториях грибы демонстрируют прямо-таки запредельную жизнестойкость и выживаемость: в космическом, например, топливе, которое, как известно, ядовито; при сверхвысоких давлениях, в растворах кислот и щелочей... Наверное, читатели уже догадались, что речь тут идет не о знакомых всем нам боровиках и лисичках, груздях и рыжиках, а о грибах иных родов.

Действительно, те грибы, которые мы употребляем в пищу, занимают в грибном племени ничтожно малую долю. А вот экстремально стойких и повсеместно проникающих — легион! Все они, как говорят ученые, гетеротрофы (т.е. потребляющие органические вещества, образованные другими организмами), или паразиты. Но этих слов не стоит пугаться. Природа-мать создала грибы не зря: им, как и бактериям, в процессе круговорота веществ отведена роль разрушителей органики до простых молекул минимального размера, которые затем вновь включаются в этот извечный процесс. Вот почему грибы называют также и редуцентами (от лат.: возвращающие, восстанавливающие).

Но эти восстановители молекул весьма неразборчивы в еде. По этой причине они доставляют человеку немало неприятностей в быту, в хозяйственной деятельности. Грибы совершенно не способны отличить гнилое, упавшее на землю дерево от деревянного забора или сруба избы. С равным удовольствием они уничтожают как первое, так второе и третье...

Но что там забор или сруб!.. В годы второй мировой войны американцы столкнулись с непонятной проблемой: примерно половина военных грузов, отправляемых ими в тропические районы, в местах назначения оказывалась непригодной к употреблению. «Диверсантов» удалось выявить лишь с помощью ученых-микологов, вредителями оказались... грибы.

Нечто подобное произошло недавно и в Архангельске. Местные дачники, покупающие в городе хлеб на всю неделю и хранящие его обычно в полиэтиленовых пакетах, летом 1997 г. столкнулись с пугающим фактом. На третий-четвертый день хранения булки, батоны, хлеб стали неприятно, гнилостно пахнуть, а мякиши сделались влажными и липкими. Покупатели кинулись в магазины, к продавцам торговых павильонов и «тонаров», в торговую инспекцию, демонстрируя несъедобную продукцию. Как и чем только продавцы ни мыли полки, прилавки, поддоны, лотки, камеры «тонаров» — ничего не помогало, теперь уже через сутки-двой свежий хлеб начинал дурно пахнуть, а внутри приобретал совсем не хлебный вид и цвет.

Вскоре выяснилось, что виновником порчи хлеба был гриб по имени «картофельная палочка». Грибок этот обитает в почве, на растениях, может оказаться на зерне, а затем и в муке. Но о себе он никоим образом не дает знать, пока ртутный столбик не переползет 30-градусную отметку. А в Ар-

хангельске такая жара в то время как раз установилась. Плюс полиэтиленовый пакет, где хлеб начал «потеть» уже к концу первого дня хранения. И палочка двинулась в рост, вызвав заболевание батонов, булок и буханок.

Способ избавления от палочки был известен: на хлебозаводах заменили муку, а покупателей предупреждали, что хранить хлеб надо в сухом, прохладном месте и не более суток. К счастью, никто из горожан не заболел, не отравился. Многим покупателям испорченные батоны даже заменили на вполне съедобные. Хлебопекам же никогда не виданная в Архангельске болезнь хлеба принесла существенные убытки. И теперь, надо полагать, они будут более осторожны при покупках зерна или муки...

Грибы могут разрушить, испортить самые разные изделия, товары, предметы. Перед ними не могут устоять ткани и краски, картон и бумага, кожа и воск, изоляция кабелей и проводов, авиационное и ракетное топливо, фотопленка и даже... линзы оптических приборов. А о продуктах питания и говорить уж нечего! Они подвергаются атакам грибов даже в условиях холода.

Каждая хозяйка знает, что, как бы ни уберегались в холодильнике мясо, молоко, рыба, масло, фрукты, овощи, в определенный момент они все равно «зацветут», и из морозильной камеры повеет совсем не продуктовыми запахами. Знать-то знаем, но лишь в принципе. А спроси, какова же по времени начальная граница этого «определенного момента», по истечении которого обычная плесень вместе с бактериями в открытую принимается за свое разрушительное дело, вряд ли многие смогут точно ответить.

Чтобы не тратить лишних слов на доказательство этого утверждения, авторы предлагают всем, читающим эти строки, припомнить сроки хранения различных продуктов в холодильнике. А потом заглянуть в соответствующую таблицу в конце нашей книги. Мы проверяли неоднократно: две позиции — по вареной колбасе и кефиру — половине опрашиваемых еще удастся кое-как осилить: с раздумьями, оговорками, но по остальным продуктам никто не смог назвать оптимальных сроков хранения.

Стоит ли говорить, что подобное незнание, во-первых, не что иное, как бездумное расточительство (заплесневелые продукты, как правило, прямоком идут в помойное ведро), а во-вторых, это игра с огнем, если подпорченным продуктам пытаются все-таки вернуть съедобность.

У грибов ведь есть одна особенность. В процессе разрушения тех или иных продуктов они не только лишают их питательной ценности и присущих вкусовых качеств, но при этом образуют еще и яды. Природа этих ядов, как и степень их воздействия на человеческий организм, различна. Но в даже слегка подпорченном продукте они присутствуют всегда. На этом основана механика питания гриба: прежде чем приняться за трапезу, он выделяет специальный фермент, которым и «обрабатывает» приглянувшийся ему продукт, разрушая его структуру и химический состав. И лишь после того, как раз-

рушение это достигнет определенной степени, гриб приступает к усвоению, если так можно сказать, питательного бульона, созданного ферментом. Вот этот «бульон» с остатками фермента и может стать ядом.

Но человек перестал бы быть человеком, если бы, обнаружив эту особенность питания грибов, не постарался извлечь из него пользу для себя. Вот как, например, в истории с рокфором.

Пастушок, крестьянский мальчишка забыл свой завтрак — кусочек свежего сыра — на камне в одной из пещер, где он пережидал обеденный зной. Когда же он через несколько недель вернулся в ту же пещеру, он обнаружил на камне не засохший ломтик, как это и должно было быть, а остро пахнувший, с цветными разводами кусок сочного сыра. Есть его мальчишка побоялся, но и не выбросил, отнес в деревню.

Какого-то смельчака кусок этого необычного сыра соблазнил своим запахом. Попробовал — сыр ему понравился. На завтра смельчак не заболел и не умер. Тогда попробовали еще несколько человек — им тоже сыр понравился. Позвали мальчишку, расспросили, где эта пещера, и отнесли туда уже несколько кругов сыра.

Так постепенно в деревне Рокфор появилось собственное сырное лакомство. О рокфорцах, как о чудаках, заговорила вся округа. Заговорить заговорила, а новым сортом сыра, если угощали, с удовольствием лакомилась. Так новый сыр вошел в моду, получил официально имя местности производства и в конечном итоге завоевал всеобщее признание у гурманов за вкус и запах, став своеобразным королем сыров. Такова легенда, сопровождающая теперь сыр рокфор.

Примерно такой же историей — пастушок, забытый завтрак, пещера — обзавелся и другой сорт знаменитого французского сыра, обладающего весьма и весьма специфическим запахом. Жители другой деревни — Камамбер — решили, что не надо придумывать никаких новых историй: на легенды, мол, патенты не берутся, а вот сырный дух, ни с чем не схожий, — это другое дело, за него надо сражаться. И права выпускать свой особый сыр добились. С названием — по деревне Камамбер, с местом производства — только деревня Камамбер.

У сыроделов других французских деревень, в какие только пещеры ни таскали они свои сырные круги, ничего подобного не получалось! В конце концов отступились, решив, что все эти рассказы о пещерах хитрые рокфорцы и камамберцы придумали для отвода глаз, а секрет, какую-то изюминку в технологии, так сказать, сырное ноу-хау, утаивают. Но тайна превращения обычного сыра в пахучие рокфор и камамбер скрывалась как раз в пещерах. Именно в гротах у этих деревень жили два вида грибов-плесеней, которые и способствовали столь необычной метамарфозе сыров. Относились обе плесени, как выяснили потом ученые, к роду *Penicillium*...

Не правда ли, как-то очень уж знакомо для русского уха звучит это латинское название? Ну конечно же, всем известный пенициллин! Тот са-

мый, что прославил этот род грибов на весь мир! И на самом благородном — медицинском поприще!

... А произошло это так. В 1928 году английский микробиолог А.Флеминг заметил, что пенициллий, попавший в растущую на агаровой среде культуру стафилококка, полностью подавил эту зловредную бактерию. Десять лет спустя биохимик Э.Чейн выделил пенициллин в чистом виде, установив его химическое строение, а врач Г. Флори впервые применил его в лечебных целях. С этого момента в медицине началась эпоха антибиотиков!

Американцы же, как люди предприимчивые, вскоре после опытов оксфордских ученых развернули широкомасштабное производство нового чудодейственного препарата. В годы войны, когда спрос на антимикробные лекарства особенно высок, пенициллин спас жизни миллионам людей — как военным, так и мирным жителям. Наверное, поэтому именно в год Победы Флемингу, Чейну и Флори была присуждена Нобелевская премия. Но пенициллин и сегодня, как и десятки других антибиотиков, созданных на его основе, продолжает помогать врачам в их борьбе со многими тяжелыми заболеваниями.

Большинство плесеней относятся к разряду так называемых несовершенных грибов. Но представители этого класса, словно оскорбляясь за столь унижительное название, а может, в насмешку над систематиками, то и дело демонстрируют свою силу и поразительные способности оказывать влияние на жизнь самых совершенных организмов. Например, почвенный гриб *Tolypocladium inflatum*, тоже из разряда несовершенных, дал медикам замечательный препарат циклоспорин. Благодаря этому средству стали возможны — без иммунных последствий! — многие операции по трансплантации тканей и внутренних органов, в том числе сердца.

Но этот целитель оказался с коварным характером. Подавляя, держа в узде реакция отторжения, он в то же время способен открыть дорогу в организм человека своим сородичам, т.е. вызвать грибковую инфекцию.

Таким же «предательским» свойством обладают и некоторые особы из рода *Aspergillus*. Аспергиллусы широко используются на Востоке при производстве из соевых бобов различных продуктов: теста, соусов, творога, а в Японии — и при производстве водки сакэ. В США этот гриб запряжен в промышленные установки по выпуску лимонной кислоты. Но не зря говорится: в семье не без урода! Есть в этом роду тружеников и настоящие диверсанты: они не только портят продукты питания в хранилищах, но и вырабатывают при этом высокотоксичные вещества, особо опасные для человека.

Как видим, один и тот же род грибов может служить и добру, и злу. Вести себя так может даже один и тот же гриб — тут нередко все дело зависит от условий, в которых этот вид может оказаться. И если человек в своей хозяйственной деятельности не забивает себе голову такими «премудростями», беда не замедлит грянуть.

В конце 70-х годов прошлого века французским виноградарям приглянулся один из сортов американского винограда. Понравился он своей устойчивостью против ряда вредителей и болезней. Стали завозить эту лозу, и вдруг — как гром на голову! — французские виноградники в одночасье стали поражаться болезнью, которая называлась мучнистой росой, или мильдью. Болезнь распространялась молниеносно — под угрозой оказалось все знаменитое виноделие Франции. Что только ни применяли специалисты против мильдии — ничто не помогало.

Помог, как это нередко бывает, счастливый случай. Крестьяне в окрестностях небольшого городка Медока, чтоб прохожие вдоль дорог не рвали виноград, опрыскивали придорожные кусты и шпалеры неприятной на вкус смесью медного купороса и извести. Биологи из университета Бордо, изучавшие проблему, заметили, что опрысканные этой смесью кусты почти не болеют мучнистой росой. Так было найдено средство против этой плесени.

Средство это известно всем огородникам. Называется оно бордоская жидкость — в честь наблюдательных биологов из университета в Бордо, которые уточнили рецептуру препарата. Между прочим, это был первый в мире химический препарат, успешно используемый для борьбы с вредителями и болезнями растений.

Французским виноделам повезло с наблюдательными биологами. А вот у ирландских картофелеводов таких специалистов не оказалось, когда к ним нагрянула беда, и тоже грибковая.

Нет, беда — не то слово, которым можно обозначить напасть, что случилось в Ирландии в середине XIX века! Это была трагедия целого народа, а для страны — экономическая и демографическая катастрофа! Как известно, Ирландия была первой в Европе страной, которая стала выращивать картофель в широких масштабах. Здесь эта культура стала не вторым хлебом, как принято называть картофель, а главным пищевым продуктом. И вот в 1846 году все посадки картофеля в стране погибли в течение недели. Непонятная эпидемия распространялась, как пожар!.. В стране начался голод, который продолжался два года. Более 800 тысяч ирландцев умерли от истощения и сопутствующих ему болезней, более миллиона покинули родину, эмигрировав в основном в США. Многие районы полностью обезлюдели... И никто не мог понять и объяснить, почему повсеместно гибнет главная продовольственная культура...

В конце концов было выяснено, что причиной постигшего страну бедствия оказалось выращивание одного и того же сорта на одних и тех же полях в течение чуть ли не полутора столетий. В результате сорт генетически ослабел, а в почве накопился избыток возбудителей многих болезней картофеля. Самым активным из них оказался грибок, который ученые называли фитофторой (по-гречески «разрушитель растений»). Назвали точно: болезнь «сжигает» посадки почти мгновенно.

Нашим огородникам эта зараза тоже знакома — и на картофельных грядках, и в теплицах с помидорами, если уж поселится, то урожая не жди! Но фитофтороз поражает не только растения из семейства пасленовых. Австралийские фермеры столкнулись с ним в эвкалиптовых рощах, где эта болезнь свела на корню десятки тысяч гектаров насаждений. В Южной Калифорнии один из видов фитофторы уничтожил урожай нескольких миллионов авокадовых деревьев.

На сегодняшний день открыто 35 видов фитофторы. И их разрушительная активность просто поражает. Перед ними не могут устоять какао, ананасы, каучуконосы, лук, земляника, яблони, соя, табак, цитрусовые и др. культуры.

Какие-либо меры воздействия на этих разрушителей, в том числе и химические, пока не приносят эффективных результатов, так как споры этих грибов могут длительное время успешно сохраняться в почве. В отдельных случаях помогает уже известная бордоская жидкость или другие препараты на основе меди, но не всегда и не везде. Средства защиты растений ищут ученые, ищут огородники-практики.

В анналах микологии немало историй о грибах, которые, подобно разбойным нашествиям фитофторы, наносили вред в масштабах прямо-таки государственных. Мало кому, например, известно, какую свинью подложил гриб спорынья преобразователю России Петру I. Гриб этот в народе известен как «рогатая рожь». Крестьяне знают, что темно-фиолетовые рожки спорыньи практически не наносят ущерба урожаю, но малейшей примеси их в зерне достаточно, чтобы сделать собранный хлеб отравленным, непригодным для дальнейшего использования даже в фуражных целях. Загрязненное зерно, скормленное скоту, вызывает у него мучительные боли, а нередко и гибель.

В Прутском походе Петр особые надежды возлагал на кавалерию. И вдруг за несколько часов до решительного сражения выяснилось, что Петр лишился своей ударной силы. Накануне вечером кавалеристы накормили своих коней местной рожью, загрязненной спорыньей, и к утру «обезножили»: их кони валялись по земле в судорогах и корчах. А знай царские фуражиры об этой болезни ржи, ход истории России во многом мог бы быть иной. Ведь Петру, чтоб спасти армию и самого себя, пришлось заключить с турками унижительный и чрезвычайно невыгодный для России мир.

Но если бы из этой ржи намололи муки и напекли для армии хлеб, то Петр потерял бы и армию. Такой хлеб вызвал бы массовую болезнь, которая называется эрготизмом и которая вызывает у людей судороги, галлюцинации и нервные спазмы. В средние века эту болезнь называли «антоновым огнем», а больных ею — бесноватыми. Их нередко казнили, обвиняя в колдовстве. Впрочем, такое случалось не только в средние века...

В пятидесятых годах нашего столетия во Франции произошло несколько случаев эрготизма. В результате одного 30 человек стали временно неменяемыми, вообразившими, что их преследуют змеи, демоны, затем пятеро умерли.

В 1943 году химик А.Гофман, исследуя спорынью, случайно проглотил крупинку лизергиновой кислоты, полученной из этого грибка. Ему показалось, что он раздвоился. Пространство и время для него каким-то образом «материализовались», сделались как бы физически ощутимыми...

Дальнейшие исследования привели к созданию одного из опаснейших для человечества препаратов — LSD — мощнейшему наркотику.

Однако другие ученые, которые были более аккуратны и не глотали — случайно или умышленно — никаких крупинок, выделенных из спорыньи, получили весьма полезные для людей препараты. Их довольно широко применяют при лечении стенокардии и глаукомы, связанных с гипертонией, некоторых женских заболеваний, для стимулирования родовых схваток.

Говорить о грибах и ничего не сказать о дрожжах — просто невозможно. Ведь с этим семейством грибов мы сталкиваемся не просто ежедневно, а по несколько раз в день. Например, когда берем в руки ломтик хлеба. Современное хлебопечение без дрожжей немыслимо. Пьем ли мы вино, пиво, квас, — все эти продукты получены в результате способности дрожжей сбраживать углеводы, расщеплять глюкозу.

Дрожжами лечатся, например, от фурункулеза. Во время Великой Отечественной войны дрожжи спасли жизни тысячам и тысячам жителей блокадного Ленинграда. Это в ту пору научились выращивать дрожжи на опилках, разложенных под воздействием серной кислоты. Кислоту затем отмывали, а полученный продукт — гидролизат — засеивали культурой дрожжей. Дрожжи росли, «как на дрожжах!», их собирали, сушили и прессовали. Из прессованных дрожжей изготавливали сухари, котлетки, бульоны...

Дрожжами обогащают корм животных. От этого увеличиваются надои, привесы молодняка.

Со школьных лет мы знаем, что генетика как наука выросла на мушке дрозофиле. Но вместе с этой мушкой подопытным «кроликом» генетики являются и дрожжи, которые по своей наследственной природе удобны и легки для экспериментирования, синтеза микрохромосом.

... Дрожжи, как и другие подданные царства Фунги, порой ведут себя совершенно непредсказуемо. Известен случай, когда один из видов дрожжей рода кандида попал в желудок японскому солдату. Ох, и натерпелся бедняга!

Капрал все время обвинял его в пьянстве, т.к. после обеда от молодого солдата пахло спиртным. Тот клялся-божился, что даже не нюхал! Никто ему не верил — ведь запашок был налицо...

Всей роте стало интересно, где же и когда парень прикладывается к горлышку: ведь постоянно у всех на виду, никуда не отлучается, а результат

к вечерней поверке всегда один и тот же! В конце концов новобранца посадили на гауптвахту, в камеру-одиночку. Но и там солдат, как казалось начальству, ухитрялся напиваться.

Наконец догадались пригласить врача. Тот уложил парня в госпиталь, где его по-настоящему обследовали и выяснили, что обеденную порцию риса в желудке солдата сбраживал, как это и положено ему делать, дрожжевой гриб.

«Шутят» иногда с человеком и другие грибы. Например, домовый гриб.

Более ста лет назад в соборе Брест-Литовской крепости шла служба. Батюшка читал проповедь. Недовольный поведением солдат, он решил их припугнуть карами загробного мира. «Да будут богохульники низвергнуты в геенну огненную!» — воскликнул он и топнул ногой. И тут же, на глазах пришедших в ужас верующих, провалился сквозь пол. Вот уж вдоволь посмеялись солдаты и офицеры, когда выяснилось, что рухнуть батюшке в церковный подвал помог гриб, источивший все балки перед алтарем.

Нечто подобное произошло и в наши дни. Рассказывают, что директор Третьяковской галереи вел по залам музея очень важную, чуть ли не правительственную комиссию, чтоб продемонстрировать ей, насколько здание обветшало. И надо же, в одном из переходов на директора упала толстенная потолочная балка, и тоже к ужасу членов комиссии. Но директор отделался лишь легким испугом. Балка оказалась так источена грибом, что, упав на директорскую голову, рассыпалась в прах... Конечно, комиссия единогласно и тут же пришла к выводу: ремонт необходим — и срочно!..

Шутки, как известно, хороши, если они хорошо кончаются. А представьте себе, что японский новобранец оказался нашим соотечественником в момент, скажем, проведения очередной антиалкогольной кампании. Заклевали бы, замордовали, изничтожили бы парня!.. А если бы кто-то попробовал вступить за него, доказывая, что человек болен, то и защитнику не поздоровилось бы.

Но с грибами, памятуя об их двойственном, переменчивом характере, нужно быть настороже и без каких-либо кампаний. Ведь многие из них не только фито-, но и зоопатогенны, они могут усиливать восприимчивость человека и животных к разным заболеваниям, вызывать, как уже говорилось ранее, отравления или распространять хвори «собственного производства» — различные микозы.

Природа микозов, как и причины их возникновения, имеет огромный диапазон. При глубоких микозах подвергаются опасности любые ткани и органы, вплоть до центральной нервной системы. Поверхностные же чаще всего поражают кожу, ногти, волосы, и порой очень сильно. Возбудителей этих инфекций в народе почему-то называют ласково: грибки : «Ой, у меня ногти стали ломаться, наверное, грибок в бане подхватила!..»

Верно, в бане, сауне, бассейне, спортзале заразиться инфекционным грибком, если не соблюдать определенные правила гигиены, не так уж и сложно. Доставить грибок прямо в руки могут также голуби, тараканы, мухи. Нередко различные дерматозы сопутствуют определенным профессиям, когда человеку постоянно приходится работать, скажем, во влажной среде.

О том, насколько такие грибы живучи, свидетельствует такой факт: в 1991 году в толще альпийского ледника был обнаружен замерзший человек каменного века. Ходил он в кожаных чунях, в которые для тепла набивал сено. В этом сене ученые и обнаружили два вида грибов. Владельца чуней оживлять не пробовали, а вот грибы попытались. И что же? Прележав во льду 5300 лет, они проросли, когда попали в питательную среду.

Глава эта названа «В царстве грибов», и читатель уже, наверное, убедился, что у грибов действительно есть свое царство. С разными классами, древними родами-кланами. То и дело армии этого царства ведут с соседями непрерывные войны, беспощадные и опустошительные. Их нашествия всегда неожиданны для сопредельных им стран и культур. А их нравы, обычаи, образ жизни, способы размножения, семейная жизнь, наконец, долгое время были покрыты завесой тайны.

Последнее обстоятельство два века назад побудило создателя системы классификации растительного и животного мира, шведского естествоиспытателя Карла Линнея отнести грибы к последнему, 24-му классу растений, который он назвал «тайнобрачные» за их способ размножения спорами.

Но великий швед в отношении грибов оказался точен лишь в одном: что они размножаются спорами. Во всем остальном, и прежде всего в том, что отнес грибы к растениям, он ошибся. Изучение же и сегодня грибов в курсе ботаники — это не более как дань устоявшейся за 200 лет традиции.

Грибы — не растения. Они лишены хлорофилла, и поэтому им требуется для питания готовое органическое вещество. По наличию в обмене мочевины, в стенках — клеток хитина (как в наружном скелете насекомых, пауков или ракообразных), запасного углеводного продукта — гликогена, а не крахмала, грибы приближаются к животным.

Но грибы и не животные. По способу питания (всасывание, а не заглатывание пищи), неограниченному росту, неподвижности, способности вырабатывать витамины они напоминают растения.

Однако грибы и не нечто среднее между животными и растениями. Они — самостоятельная, независимая эволюционная линия жизни.

Наука о грибах — микология (от *Mukes* — так древние греки называли гриб шампиньон, считая его «пищей богов») разделяет их на шесть классов: хитридиомикеты, оомицеты, зигомицеты, аскомицеты, или сумчатые, базидиомикеты и дейтеромицеты, или несовершенные грибы.

Кроме этих классов, есть еще несколько семейств «мицет» с неясным системным положением.

По размерам же грибы условно разделяют на две группы. Микромикеты — это микроскопические малые грибы, образующие налеты, плесени, пятна на растениях или органических субстратах, или живущие в водной среде. Макромикеты — это грибы с крупными плодовыми телами (шляпочные, дождевики, трутовые).

Наша книга посвящена в основном шляпочным грибам, произрастающим в Беломорской тайге. О микромикетах мы рассказали лишь в общих чертах, для общего, так сказать, знакомства только в настоящей главе, в дальнейшем же они станут упоминаться, как правило, лишь в том случае, если будут иметь какое-то отношение к шляпочным грибам.

Шляпочные грибы людям известны очень давно. И как продукт питания, и как средство для отправления религиозных и магических культовых обрядов. Изучение второго назначения грибов даже породило новую науку — этномикологию, которая открыла немало интересного в мифологии первобытных и древних народов. Сведения этого рода условно можно разделить тоже на две группы. В первой грибы выступают классификатором противопоставления понятий: мужчина — женщина, во второй — они объединяют землю и небо.

Так, многие древние народы разделяли грибы на мужские (шляпка выпуклая) и женские (шляпка вогнутая). По их понятиям, каждый из обладателей разных шляпок обладал особыми свойствами, помогающими «потребителям» успешно продолжать свой род. Ительменские предания, например, рассказывают о «мухоморных девушках», умело соблазняющих охотников напитками из грибов. Кельтские племена считали грибы погибающими в лесу фаллосами. Древние индейцы (территория нынешней Гватемалы, Мексики) создавали идолы и скульптуры в форме грибов, на ножках которых селили духов, ведающих плодородием. Чему-то подобному поклонялись и древние китайцы.

Другой мотив — с космизацией пространства, божественным происхождением грибов — имеет еще более обширную географию. Древнегреческая поговорка, что гром гремит — грибы растут, имела и имеет аналоги на территориях Индии, Кашмира, Ирана, Мексики, Океании, на Дальнем Востоке, Аравийском полуострове и в других регионах.

Африканцы из племени пангве и сегодня считают, что земля возникла из ножки гриба, а небо — из шляпки. У древних греков один из видов трюфелей назывался как «удар молнии» и был вполне созвучен имени Зевса — «громовержец». Нечто подобное можно найти сегодня в языке словенцев — «молнийный гриб», китайцев — «гриб, испугавшийся грома» и даже в русском: в некоторых местностях России боровик называют «громовиком».

В этот же мифологический мотив вписываются и понятия ацтеков о грибах как о «божьей плоти», а у индейцев-микофобов (были и такие в племенах инков) — как о «хлебе дьявола», «пище злого духа».

В шаманских культах «путешествие шамана на небо» немыслимо без предварительного вкушения напитка, приготовленного из какого-либо вида галлюциногенного гриба. Эта традиция жива и ныне: священный у индейцев гриб *Псилоциб*, вызывающий цветные видения, помогает совершать небесные вояжи нынешним шаманам из Южной Мексики и стран Центральной Америки во время камланий и других ночных религиозных обрядов. В этом контексте становится понятной и фреска Плэнкуро в Национальном музее естественной истории в Париже, на которой художник изобразил библейское древо познания добра и зла в форме гриба. Непонятно другое: как церковь не уничтожила эту еретическую фреску...

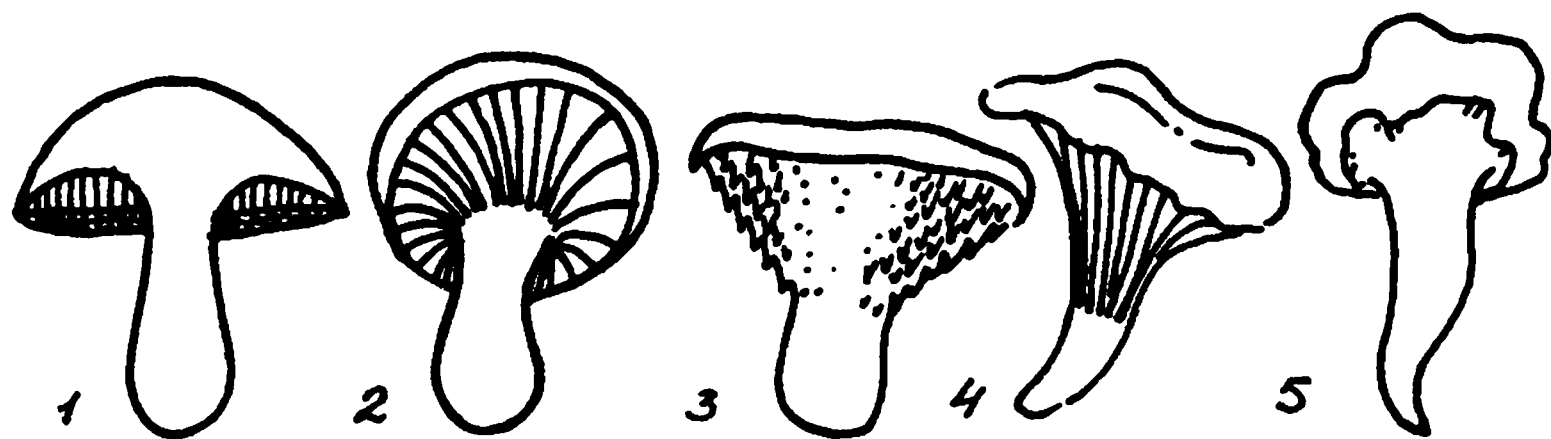
Древние греки приохотили к грибам не только своих богов, но и сами были большими любителями грибных блюд. Отец ботаники Теофраст (III в. до н. э.) весьма подробно описал все достоинства шампиньонов, трюфелей, сморчков. А великий врач древнего мира Гиппократ, живший в V веке до нашей эры, в числе многих лечебных средств растительного происхождения упомянул и грибы. Кстати, это упоминание было первой «публикацией» о грибах.

Сказать, что с тех пор грибы стали объектом изучения разных исследователей, — значит здорово погрешить против истины. Поколения за поколением собирали грибы, придумывали из них то одно, то другое блюдо, сушили, солили, с удовольствием ели, закусывали, но мало кто интересовался их природой, их биологией. А между тем, она необычайно интересна.

Взять хотя бы размножение грибов. Для большинства земных существ, чтоб оставить наследство, необходимы два родителя: Его и Ее. Для грибов это необязательно (хотя и среди них есть виды, ведущие половую жизнь), свой род каждый гриб продолжает с помощью спор — мелких одноклеточных образований. Некоторые из этих спор настолько малы, что переносятся ветром на огромные расстояния, залетают, как уже говорилось, даже в стратосферные дали. Другие виды, что покрупнее и потяжелее, пристают к телу насекомых или животных и тоже путешествуют в пространстве, подыскивая пригодные для жизни условия. Третьи выстреливают споры по мере их созревания. Так, один из грибов-навозников стреляет спорами в сторону света на расстояние до 2 метров, с начальной вкоростью полета спор 50 километров в час! Так что вряд ли стоит удивляться появлению грибов в, казалось бы, самых неподходящих местах, скажем, на крышах старых домов.

У шляпочных грибов споры обычно находятся с нижней стороны шляпки, в слое спорообразующих клеток, так называемом гименофоре. Для съедобных грибов характерны пять видов гименофора: трубчатый, пластинчатый, игольчатый, в виде жилок, складчатый.

В последние годы многие огородники пробуют выращивать грибы на грядках. Такое в принципе возможно, если грядку умело засеять спорами. А получить их можно просто: у зрелого гриба обрезать ножку, а шляпку поло-



жить на лист бумаги гименофором вниз и накрыть ее стаканом, банкой или блюдцем. Через несколько часов — на завтра уж точно! — на бумаге появится налет порошка, это и есть споры. Но собирать их надо, как говорится, не дыша, а то вмиг разлетятся... Но это, как говорится, к слову, на эту тему у нас еще будет отдельный разговор...

У каждого вида грибов свое количество спор, но обычно счет их идет на миллионы, а то и на порядок больше. Так, например, дождевик гигантский, размером с футбольный мяч, способен образовать 7,5 млрд. спор! Если бы выросли полностью два поколения этого гриба, то их количество по объему превысило бы земной шар в... 800 раз! Но к счастью, этого не может произойти, т. к. подавляющая часть спор все-таки гибнет.

Однако споры многих грибов чрезвычайно живучи. Они не теряют своей жизнеспособности годами, не погибают, даже пройдя через желудок человека или животных, выдерживают температуру 100-150 градусов ниже нуля, нечувствительны они и к высоким температурам. Попав же в благоприятные — по теплу и влаге — условия, сразу прорастают. Начинают вытягиваться, ветвиться, пронизывая почву во всех направлениях, и вскоре сплетаются в грибницу или мицелий. Скорость его образования поразительна: отдельный гриб может образовать за сутки мицелий общей длиной более километра.

То, что мы называем грибом — ножка со шляпкой, — только лишь небольшая часть грибного организма, так называемое плодовое тело мицелия, который и является собственно грибом. Впервые доказал это французский ботаник Дютроше еще в 1834 году, высказав при этом соображения о бережном отношении к грибнице. С той поры, очевидно, и ведут свой бесконечный спор грибники: что лучше — срезать, выкручивать или выламывать гриб?

Мицелий — это густое и плотное сплетение тонких нежных паутинистых нитей (гифов), которые пронизывают питательный субстрат (почву, древесину, навоз и т. п.). На поверхности он никогда не появляется. Отдельные гифы настолько тонки, что их невозможно увидеть невооруженным глазом, но в скоплениях их можно заметить — они имеют вид пушистого войлочного налета. Один биолог не поленился и подсчитал, что в кубическом сантиметре почвы может содержаться до 200 километров (!) гифов грибницы.

Плодовые тела грибницы недолговечны, большинство их живет 5-10 суток. С боровиком был проведен такой эксперимент. Один грибник из Тулы нашел в начале августа семейку белых грибов. Собрал их, кроме одного малыша: подрасти, мол, еще немного. В детстве бабушка говорила ему, что грибы вырастают за одну ночь, вот он и решил проверить, так ли это?

Оставив малыша, он измерил его и сфотографировал, а потом в течение шести дней приходил в лес к 10 часам утра, измерял гриб и снова фотографировал его. Условия для боровика сложились идеальные: березняк со стайками елочек, кратковременные теплые дождички, температура днем 20-25 градусов. И гриб не подкачал: за неделю он из пузатенького пупырышка высотой 2,5 см вытянулся в стройного красавца ростом в 14 сантиметров. Фотографии зримо зафиксировали процесс: 2,5...4...5,5...7...9,5...14 см. В последний день он вроде бы сам стал проситься в корзинку, подскочив за сутки на 4,5 сантиметра... Наверное, гриб рос бы и дальше, но... Боровик стал виден издалека, около него уже надо было дежурить круглосуточно, чтоб сохранить его и довести эксперимент до конца. Но любознательный грибник решил не искушать судьбу и на шестой день отправил объект своего наблюдения в лукошко, зато фотографиями поделился со всей Россией («Наука и жизнь», 1993, № 6).

Но как ни короток грибной век (у подосиновика не более 2 недель, подберезовик, лисичка укладываются в 6-10 дней), его вполне хватает, чтобы грибы взрастили споры и рассеяли их, способствуя продолжению своего рода. А если им это по каким-либо причинам не удастся — лето, например, выдалось холодным или, наоборот, чересчур жарким и сухим, — то грибы «знают», что пропасть насовсем им не даст мицелий. На будущий год, если с погодой все будет в порядке, он выдаст на гора на прежнем месте новые плодовые тела. А поскольку грибница живет долго — десятки лет, а у зимнего опенка и все сто, то за периоды разных невзгод она научилась приспосабливаться к любым неблагоприятным условиям. В холода, засуху она как бы замирает, прекращает рост и развитие. Но как только тепло, влажность приходят в норму, она тут же пробуждается и начинает изо всех сил готовить урожай на грибной ниве.

Питается грибница осмотическим путем, т. е. всей своей поверхностью всасывает из почвы, остатков древесины, лесной подстилки влагу с растворенными в ней питательными веществами. Причем питается не пассивно: мол, что подадут, то и ест, а активно, тщательно и со вкусом, готовя себе еду. Делает это мицелий с помощью ферментов, которые выделяет в окружающую среду и которыми обрабатывает органический субстрат вокруг гифов. И только лишь после такой обработки усваивает продукты разложения.

Чем богаче почва органическими остатками, тем быстрее растет грибница, тем больше плодовых тел она может создать. И если все гифы мицелия получают равноценное питание, то растет он нередко в форме правильных кругов. Секрет их долго не могли разгадать, явлению приписывали

мистический, сверхъестественный характер, а сами круги называли «ведьмиными кольцами».



«Ведьмины круги»

А никакого секрета эти круги в сущности не имеют. Из-за истощения субстрата центр мицелия может захиреть и погибнуть, но периферия его, осваивая новую территорию, продолжает расти и развиваться — так образуется круг. Обедненность почвы в центре круга часто заметна по растущей в нем траве: она, как правило, светлее и более низкорослая, чем за пределами круга.

Такие круги образуют мицелии долговечные, которым по 100 и более лет. Хороводятся так мухоморы, шампиньоны, грузди, волнушки, сморчки и другие грибы. Но так как на пути продвижения мицелия нередко немало преград, то правильной формы круг не такое уж частое явление.

Есть у шляпочных грибов еще одна очень важная особенность: большинство их — симбиоты, т. е. их мицелии образуют особые сожительства с корнями высших растений. Эта связь называется микоризой (от греч. — грибокорень), она играет ключевую роль в питании и распространении многих растений.

Был поставлен такой эксперимент: в стерильном питательном растворе были выращены всходы нескольких лесных деревьев, а затем пересажены на богатую гумусом луговую почву. Казалось бы, для развития сеянцев были

созданы идеальные условия, но росли они плохо, стали чахнуть и погибать. Но как только в лунки вокруг сеянцев добавили совсем немного лесной земли, так хвойные младенцы чуть ли не на другой день воспрянули духом, выпрямились, а их корневая система стала активно развиваться. Лесная почва по своей питательности была значительно беднее луговой — кто же тогда вдохнул жизнь в погибающие сеянцы? Сделали это гифы грибов, обитающие в лесной почве. Плотнo оплетя корешки сеянцев, они стали сразу же подпитывать их уже готовыми минеральными растворами. Делали они это, конечно, не бескорыстно: сеянцы, в свою очередь, делились с грибами теми крохами углеводов, которые они в состоянии были выработать под солнечным светом из углекислого газа и воды. Обмен шел по-джентльменски, никакого тунеядства, никакого нахлебничества!

Такое прагматическое сожителство возникло в пору, когда предки высших растений стали осваивать сушу. Грибы в эту пору были на Земле кем-то вроде воинственных аборигенов, которые смотрели на зеленых пришельцев как на лакомую и сытную пищу. Захватить и съесть! — по этой тропе пошло несколько грибных племен (вспомним фитофтору, домовую грибку и других разбойников!), но большинство грибов предложило растениям заключить союз по принципу: ты — мне, я — тебе! Мы вам — минеральные соли, вы нам — глюкозу. Растения не стали упираться, ибо давно известно: даже плохой мир все-таки лучше доброй ссоры. И не прогадали! В условиях выживания, близким к критическим, грибы зачастую оказывались единственными помощниками и защитниками растений.

К. Линней ничего не знал о микоризе, но, как говорится, смотрел в корень, когда отнес грибы к тайнобрачным. Разумеется, он имел в виду лишь их семейную интимную жизнь. Но с открытием микоризы обнаружилось, что грибы тайным образом завели себе на стороне и любовшек, да еще не по одной, да еще иного роду-племени! Боровик, например, то с золотоствольной сосной милуется, то к стройной елочке заскочит на огонек, а уж мимо белолицей березы никак пройти спокойно не может. Но не зря говорится, с кем поведешься, от того и наберешься: зеленые красавицы по этой части тоже оказались не промах. Редко какое дерево в лесу имеет одного грибного ухажера... И ведется такое дело у них с весьма давних пор, чуть ли не с того часа, когда высшие растения стали выходить на тропу эволюции. Видимо, в полигамном союзе эта тропа легче, надежней, с меньшими осечками осваивается...

Кто кому по нраву и почему? — вопрос этот не из области праздного любопытства, он интересует ученых уже более 100 лет, с момента, когда русский и немецкий ботаники Ф. Каменский и А. Франк первыми положили гифы микоризных грибов под микроскоп. С тех времен о микоризе стало известно многое. Например, как, какими супами, бульонами, соками потчуют друг друга сожители-деревья, кустарники и грибы. Более того, микориза помог-

ла установить, сколько всего минеральных солей, микроэлементов требуется той или иной древесной культуре для ее нормального роста и развития, а сколько этого «продовольствия» человек вносит в землю совершенно зря, бездумно загрязняя почву и удорожая себестоимость готовой продукции. Почему стали так дешевы апельсины в развитых странах? А потому, что, определив симбиотов цитрусовых, тамошние садовники стали прежде всего пестовать их микоризы, что позволило резко снизить расход дорогих минеральных удобрений на выращивание этих культур.

Сегодня изучено более 500 микоризных грибов, некоторые из них можно культивировать, получать вегетативные растворы, вносить их в почву, «заражать» корни деревьев и кустарников. В США, например, все сеянцы хвойных обязательно «заражаются» микоризами грибов, симпатичных соснам и елям, чтобы усилить их рост на неплодородных, бедных почвах, повысить устойчивость к суровым условиям жизни. Выведены штаммы микориз для буковых, ивовых культур. Когда же мицелий микоризного гриба не поддается культивированию, но очень нужен для решения лесоводческих задач, тогда на поклон к нему идут в лес.

На склонах Прованса вместо дубовых некогда рощ давно уже растет шибляк — редкие заросли корявых и низких деревьев и кустарников. Последняя стадия разрушения леса человеком. Однако и шибляк продолжает служить людям: в этих зарослях, вокруг редких дубов, собирают самые дорогие во Франции грибы — черные трюфели. Когда-то за них платили золотом — фунт за фунт. Сегодня золотом за трюфели не платят, но по-прежнему дают хорошие деньги. А кроме того, сегодня эти заросли стали объектом повышенного внимания французских ученых-лесоводов: именно в Провансе начат длительный эксперимент по восстановлению дубовых рощ: здесь, на 140 гектарах, высажено около четверти миллиона желудей двух видов дуба. Ученые надеются, что мицелии сохранившихся в шибляке трюфелей позволят выжить большей части дубовых сеянцев. Опыт этот, кроме научных целей (изучение конкуренции и процессов естественного отбора, опыления, расселения, темпов роста и т. д.), может иметь и практическое значение: расширение сырьевой базы для производства дубовых бочек, в которых созревает знаменитый французский коньяк. И, конечно, трюфели тут не забыты, взяты в расчет: чем больше нарастет дубов, тем больше вокруг них будет и этих «черных самородков».

Никак не даются исследователям в руки и грибы-эндогены, образующие микоризу с травянистыми растениями, к которым относятся большинство сельскохозяйственных культур. Эти симбиоты так нравятся друг другу, так крепко сошлись характерами, что разлуку просто не переносят. В экспериментальной горшочке эндогены еще могут победствовать, а вот в пробирку ни за что не хотят переселяться без корешков злаковых, лука, сои, кукурузы, клевера, земляники, кормовых трав. И разводиться без них не желают. А ведь так заманчиво было бы создать на основе этих грибов биопрепараты

взамен всякой минерально-удобрительной химии! Пшеничка или ячмень, уже при посеве заплучив в спутника жизни штамм своего эндогенного гриба, подкармливали бы затем сожителей нижнего этажа углекислым бульоном, а те, разросшись, качали бы наверх воду и весь комплекс минеральных соединений за счет переработки остатков почвенной органики. Да еще охраняли бы при этом растение от разных инфекций, засухи, а в периоды недомоганий и подлечивали бы фитогормонами... Но почему-то не спешат эндогены в искусственную культуру. В горшочках вовсю демонстрируют свои способности, в 3-5-10 раз повышая урожаи разных культур, но ведь на промышленное поле или плантацию горшочки не потащишь — нетехнологично! Поэтому с таким трудом и крайне медленно рекультивируются бросовые земли, терриконы, рудничные и шлаковые отвалы, если они не перед глазами начальства. А когда глотать пыль, глядеть на обезображенный пейзаж начальству надоедает, оно находит деньги и приказывает засадить отвал микоризированной рассадой какой-нибудь травы. И трава, всем на удивление, растет!

Но вернемся в лес, где ни грибам, ни растениям никто не подыскивает спутников жизни. Тут они сами, никого не спрашиваясь, выбирают друг друга, создают прочнейшие микоризные союзы. И никто тут не разбирается, никого не интересует, кто кого склонил к сожительству и совратил. Наоборот, все только радуются, когда под осиной появляется подосиновик, а в березняке нарастают подберезовики, когда у пеньков дружно теснятся опенки — ножки тонки, а в ельничке вереницами разбегаются рыжики-подъелыши.

Наверное, и нам пора в лес. Как ни хороши, как ни интересны всякие грибные истории, но ни одна из них не заменит, не сравнится с тем удовольствием, что способна подарить прогулка или поездка в лес. А какой восторг вызывает такой поход у детей! Какую неподдельную радость испытывает ребенок, когда впервые самостоятельно найдет свой первый гриб. Никаких игрушек ему не надо, никаких телевизоров! Такие мгновения, случается, запоминаются на всю жизнь...

ТИХАЯ ЛИ ОХОТА?

*Я дельвал с ними грибные набег:
Раскапывал листья, обшаривал пни,
Старался приметить грибное местечко,
А утром не мог ни за что отыскать.*
Н. А. НЕКРАСОВ «Крестьянские дети»

Говорят, есть люди равнодушные к грибам. Никакой радости не испытывают от их сбора, не видят красоты в этом творении природы, даже грибные вкус и запах их не привлекают. Наверное, есть и такие. Но нам не доводилось как-то с ними сталкиваться. Есть, правда, оригиналы, что собирать не любят, но зато на столе могут всласть посмаковать каждый грибочек, — с такими встречались.

Но большинство — только заведи разговор о лесе, о грибах, прямо-таки преображаются. И глаза загораются, и слушать будут, да и сами горазды на всякие воспоминания, а уж если позовешь в лес: мол, завтра на машине едем, одно местечко есть, — так все дела бросят и поедут! И даже если вернуться с не очень-то полной корзинкой — не беда, главное, в лес съездили, по грибы сходили...

У нас, северян, сбор грибов, наверное, генетически запрограммирован. Видимо, нашему организму от грибов что-то надо. И чаще всего на изломе лета, его макушке. Ну вот хоть умри, а отведай свеженькой жарехи или грибного супа, а там — и трава не расти. А может, организм сигнал подает: устал он от долгой зимы, противной весны, от всяческой беготни, бездумной болтовни, которые откуда угодно на наши головы валятся, от постоянных обманов и денежных неурядиц, от Бог знает еще чего — отнюдь не веселого и радостного. Устал и требует — смени обстановку, отвлекись, выбрось из головы все суетные заботы и никчемные хлопоты. Съезди в лес, послушай, как шумит ветер в кронах, посиди у ручья, ни о чем не думая, понаблюдай, как порхает бабочка или зависает над зонтиком дягиля, невидимо трепеща прозрачными крыльями, стрекоза. А не хочешь сидеть, слушать, наблюдать — лукошко на руку, и топай на старую вырубку, где уже взялись в рост под прикрытием берез молодые сосенки. Наверняка найдешь там в густой перепутанной траве несколько кубышек рыжих лисичек, свеженьких и упругих, а если повезет, то и парочку головастых и крепких, как спецназовцы в красных беретах, подосиновиков. Опустись на колени, мягко, без нажима, чуть-чуть крутанешь гриб, и красноголовик с тихим хрустом запрыгнет в ладонь. С тревогой зачистишь самый низ — не червивый ли? Нет, мякоть чистая, белая, — где прошелся нож, по срезу тут же побежала синева, темнеющая до черноты прямо на глазах. Смотришь на это чудо природы, обо всем позабыв, ничего не слыша, ничего не видя, кроме этой красно-бордовой шапочки и плотной, в серых чешуйках ножки. Сто красноголовиков найдешь и

перед каждым грибом будешь опускаться на колени — совесть не позволит просто так нагнуться и походя сорвать красавца...

Раньше, на наш взгляд, как-то лучше заботились об отдыхе трудящихся. В грибной сезон обычно два-три раза заказывали автобус, чтоб транспорт был обеспечен за счет предприятия, организации, и ехали люди в лес с каким-то светлым чувством. И хотя вставать приходилось ни свет ни заря, но становились те субботы особенными: выходными днями, полезным для тела и души времяпрепровождением.

Нынче все это куда-то подевалось. Для одних стало настоящей проблемой выбраться в лес. Для других, кто с колесами, кати хоть на Каргополье — за рыжиками, хоть за Карпогоры, где, как живописует в «Братьях и сестрах» свою родную сторону наш знаменитый земляк Ф. Абрамов, «лес — загляденье: сосняк да лиственница. Это со стороны Пинеги. А на север от дороги, там, где посырее, — ельник, пекашинский кормилец. Всего полно в этом ельнике. В урожайные годы грибов да ягод — лопатой гребь». Конечно, автомобилей у северян заметно прибавилось по сравнению с прошлыми временами, но тех, у кого машин нет, по-прежнему много. Вот и бедствуют они в грибной сезон: на рейсовых автобусах, теплоходах, поездах, а то и на попутках, в кузовах грузовиков — кто как может, так и добирается до лесных опушек и полян, старых вырубок и гарей, до залитых солнцем боров и прозрачных березовых колков, до мрачноватых ельников и всегда влажных осинников.

... Человеку, впервые увидевшему архангельский грибной поезд, может показаться, что на Архангельск обрушилась страшная опасность, вроде неминуемого атомного взрыва. И вот горожане, спасаясь от смертельной беды, в панике бегут, штурмом беря вагоны последнего уходящего из города поезда. Ругань, крики, масса безбилетников, кто не смог пробиться в вагон, лезут на крыши, захватывают буферные площадки. В вагонах же такая теснота, что люди чуть ли не на головах друг у друга сидят, духотища невообразимая — кому-то уже стало плохо, и соседи, озираясь, спрашивают друг у друга, нет ли в вагоне врача? И вот уже бородатый детина в драных джинсах с пузырьком нашатырного спирта протискивается между пассажирами и коробами и начинает хлопотать вокруг готового хлопнуться в обморок старика. Потом он вопросительно смотрит на окружающих и на окно: может, откроем? Но соседи старика — ни в какую, опасаясь, что те, кто продолжает метаться по перрону, не найдя себе места даже на подножках, полезут в вагон через окно, а тут, сам видишь, док, под завязку уже, на колени их, что ли, сажать — так не девушки же... «Ты уж потерпи, дед, вот тронемся, тогда и откроем...» — ободряют они старика. И старик терпит, понимая и жалко улыбаясь...

Согласитесь, что никакое светлое чувство, ни одно полезное для тела и души занятие вряд ли у нормальных людей может связываться с таким

намариновать на всю долгую зиму, да не только для себя, но и для детей, разлетевшихся в поисках своей доли по ближним и дальним городам, и даже если бизнес вплет несколько своих виц в грибное лукошко: а что, чем грибы не товар! — что вносит в заготовки известную долю ажиотажа и страсти, все равно сбор грибов здесь не имеет таких отравляющих душу грибника препятствий, как дорожные мытарства для многих горожан. Здесь, в деревнях и лесных поселках, всего лишь одна забота, одна тревога: будет ли год на грибы урожайный.

Вот и посматривают старики на небо, загадывают, примечают: случится ненастье в воскресенье перед масляной — к урожаю грибов замета. Это прогноз, как говорится, в общем и целом, на сезон. Что же касается Ивана да Петра, Марьи или Дарьи, — то тут удача у каждого своя будет. С. Т. Аксаков, хорошо знавший все грибные уловки, на этот счет высказался вполне определенно: грибы «надобно отыскивать, следовательно, можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье». Народный опыт счастье, удачу на лесной тропе вообще на первое место ставит: без счастья и по грибы не ходят, с твоим счастьем только в бор по грибы (хотя оттенок насмешливости и слышен, но факт удачливости признается), с долею — по грибы и ходить... Все эти пословицы как бы подчеркивают, что искать и находить грибы не такое уж и простое, как может показаться, дело, тут природная склонность нужна, а может быть, и талант.

Газета «Аргументы и факты», начав поиск необычных талантов, открыла в Подмосковье парнишку, заядлого грибника, с феноменальными способностями: он отыскивает грибы... по запаху. Может искать грибы вообще, а может и избирательно, в зависимости от того, как пахнет тот или иной вид грибов. Его бы в помощники к ученым-микологам определить, чтоб подсобил им точно описать запахи всех известных в России грибов, справочника-определителя с такой информацией ни одна страна ведь не имеет. Читаешь: «специфический», «особый», «приятный» запах, а какой он в натуре, никто внятно сказать не может... За границей, где трюфели собирают, парнишка этот, наверное, приличные деньги смог бы заработать. Трюфели ведь специально тренированные собаки ищут. Вырастить, выдрессировать и содержать такую собачку — дело очень дорогое, настолько дорогое, что во Франции всерьез подумывают, не поручить ли его компьютеру. Но пока французы раздумывают, американцы такой «электронный нос» уже создали, и помнит он запахи, в отличие от собаки, не три года, а практически вечно. Правда, нос такой пока дороговат. Так что и в Америке Дима из Подмосковья не остался бы без работы...

Однако не будем предугадывать Димину судьбу, он сам сумеет распорядиться ниспосланным талантом. А упомянули мы о нем для того, чтобы

показать, какими уникальными способностями может обладать грибник. Но способности — это от папы с мамой, а вот умение — сам приобретаешь.

Умению искать и находить грибы можно выучиться, хотя этому нигде не учат. Но если будешь наблюдателен, внимателен и пытлив — до многого в грибной науке сам дойдешь. Конечно, хороший наставник значительно ускорит такую науку, не даст набить шишки на ровном месте, а то и от серьезных неприятностей оградит, объяснит, что пословица «всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов кладут» придумана не ради красного словца. Да, знающий, хорошо ориентирующийся в лесу грибник многое может подсказать, объяснить, показать. Ну, а если такого наставника нет? Тогда — книги, этот путь приобретения знаний успешно преодолели уже многие сотни поколений с тех пор, как были изобретены иероглифы, а затем и буквы.

В конце нашей книги дается список использованной авторами литературы. Но начинающий грибник может рассматривать его и как список рекомендованной литературы. Но к нему еще обязательно надо приложить желание наблюдать живую природу, замечать ее проявления и связи, сопоставлять их и делать выводы. Без такого стремления в лес не стоит ходить, он будет непонятен, неприветлив и скуп.

Распустили ольха и береза сережки — пришла пора сморчков и строчков. Какого числа это случится? А Бог его знает! Может, в конце мая, а может, в начале июня или даже позже. Как погода сложится, так и веснянки разбегутся по сухим вырубкам, старым пожарищам. Но выгнали деревья листву — за «грибными подснежниками» уже не ходи, не ищи — зря ноги истопчешь.

Но и сами сморчки — сигнал: после того, как они сойдут (и прошумит пара теплых дождей), жди через три недели подберезовики, вешенки, дождевики. Первые березовики выскакивают, когда начинает цвести, благоухать черемуха. С цветом черемухи обычно холод возвращается, комарики и мушки, если до этого и вылезли, то тут же прячутся. Самые первые грибы оттого всегда чистые, без червячков. Это уж потом грибные нахлебники отыграются, как потеплеет...

Раскрылись, купаются в солнечных лучах блестящие ладошки — листики сирени — начинается пора шампиньонов.

Ночи, что кисея, тонкие, прозрачные. Одна заря начинает уже другую догонять, словно в прятки играют. Щавель, крапива, лебеда так и прут, так и прут, ни на кого не глядя, гонят вверх стрелки и метелки с семенами, знают, шельмы: коротко лето на севере, надо спешить, чтоб осемениться. А вот гриб с красной шапочкой ждет. Притаился где-то у корней и наблюдает, не сбрасывает ли его сожительница зрелые семена? И как полетит с осины пух, тут же вылезают на свет божий крепыши в красных беретах — подосиновики. Устелит осина пухом все ложбинки — грибы, как стрельцы в карауле, издалека видны. Теперь красноголовики в свой первый дозор встали.

Сосна цветет — пора зернистых маслят, моховиков. И подберезовик снова тут как тут. Трава уже густая в лесу, грибы не сразу и заметны, глаза пошире держать надо. Набирает июнь тепло и свет, запахи, краски. Ночи совсем окоротились, ну прямо воробьиный скок. Прыг — и новый день начинается. Если дождички легки и недолги, все начинает цвести, буйствовать. И для грибов рай.

Отцвели сосна с елью, через неделю заколосилась рожь. Ну, грибник, не пропусти первые белые — колосовики! Появился в поле колос — в лесах слышен грибной голос. На опушках, вдоль лесных дорог и тропинок, на полянах, в чистом редком лесу, где земля еще достаточно влажная, но уже хорошо прогрелась, грибница зреет, растет не по дням, а по часам. Она-то и выталкивает колосовики к свету, наливает их сахарные пузатые ножки упругой чистой мякотью. Вид у каждого из них залихватски-нахальный, повесь перед таким светофор, так он нарочно на красный свет поперет: никого не боюсь — я тут начальник!

А вот лисички так будто кого-то опасаются, сидят в траве, прелой листве, притаившись, только ушки, самые кончики, высунули, а потом вдруг как рванут неожиданно, словно кто-то шпильку в одно место им всадил... Летние опять затанцевали вокруг прелой валежины и березового пня. Теперь до сентября будут отплясывать. Шампиньоны пробуют распрямить свои шелковые шляпки, демонстрируя их розовый испод — бахтарму, как свой фамильный отличительный знак: просим не путать нас с поганкой, которая не имеет привычки носить розовое белье.

Солнце не просто греет, печь начинает временами. И грибы перебираются в тень, да погуще: под ели, в мох, траву. Не сами, конечно, перебираются. Это невидимая, но хорошо чувствующая влажность, температуру грибница сама выбирает места для роста и развития вокруг корней деревьев, чтобы в благоприятный час отправить в солнечный мир еще один отряд носителей спор.

Больше 10 дней не красуется у самой закрайки поляны белый гриб, если раньше не попадет в лукошко. А устоял, рассеял желто-бурые, похожие на веретенца, споры, и все, первая грибная волна прокатилась, отшумела и утихла. Отложи, грибник, короб, корзину, лукошко, займись делами по хозяйству, по дому, если в отпуске. Приналяг на работу, если подзапустил тут дела, шастая по лесам. А можешь и отдохнуть немного, если живешь грибным промыслом: впереди у тебя круговерть второго слоя, второй волны грибного сезона.

Если грибник наблюдателен и внимателен, он наверняка и без подсказки заметил, что грибы первой волны любят южную сторону деревьев, опушек, полян, т. е. места, которые лучше и быстрее прогреваются. Порой боровик или подберезовик можно найти даже в колее заброшенной лесной дороги. Как он туда забрел? Наверное, дорога хорошо держит глубинную влагу, подсасывая ее через капилляры грунта, а тут тепло, солнце — вот

мицелий колосовика и тронулся в эту сторону. Возможно, в этом направлении подтолкнула грибницу и неплохая унавоженность верхнего слоя гужевого пути, на котором оставили свои следы лошади, а может, по этой дороге скот на пастьбу в лес гоняли. Со временем навоз, упрятанный под листопадом, перепрел, перегнил, а грибам именно такая почва и нужна. На голый песок или глину грибницу никакими коврижками не заманишь, в отношении почвы она большая привереда.

А на рябину не обратил ты своего взора, грибник? Неужели ее буйный цвет ничего не подсказал, ни на какие параллели не натолкнул твою пытлившую мысль? Подберезовики, говоришь. Верно, цветет рябина — это пик роста грибов первой волны, а отцвела — сигнал заката.

Ну а сами волны, или, как их еще называют, слои грибного сезона — зачем гриб в такие игры с грибником играет? Сложный, трудный вопрос. Не только грибники, ученые люди долго не могли понять, почему многие грибы ведут себя как хорошо организованная и дисциплинированная армия. Дважды на короткий срок появляются в лесу их разведывательные отряды, осмотрятся, возьмут, что требуется, на заметку и исчезнут. А уж в третий раз захватывают лес надолго, вплоть до заморозков.

Разобрались с этим вопросом ученые после того, как по-настоящему занялись изучением не только вкусовых качеств шляпок и ножек, но и совершенно скрытой от глаз человека части грибного организма — мицелия. В предыдущей главе мы упоминали уже, что грибы — очень древние организмы, которые хорошо приспособились к жизни на суше. Так вот, выяснив за миллионы лет, что погода им не подвластна, что ко всем ее капризам и вывертам надо приспосабливаться, грибы создали весьма практично-надежную, рациональную — по временным ориентирам — систему своего воспроизводства. Для этого мицелий многих видов шляпочных грибов как бы разделился на ярусы, слои, которые живут и развиваются довольно автономно. Накатило тепло, прогрелась почва, влага в ней еще от снега сохранилась, а если землю и теплыми дождями омыло — вот тут-то грибница первого верхнего слоя и вручает путевки в жизнь первым храбрецам-добровольцам: вперед, ребята, на вас все грибное племя смотрит!.. Волна этих пионеров не так уж и сильна, да и о рекордах в росте они не помышляют. Главное для них — вызреть за 5-8-10 дней и рассеять свои споры. Чтоб не угас род, даже если жестокая засуха надолго поразит родной край...

А солнце действительно греет все жарче и жарче. Уже и тень не спасает. Уже влага из верхних горизонтов почвы исчезла, испарилась. Верхний слой мицелия сжался, усох и как бы впал в спячку. Второй же, тот, что занял место поглубже, чувствует себя вполне сносно, однако и не нежится в комфорте, он ждет, чтоб жара хоть немного спала и землю вновь оросили дожди: через сухую почву его отряду не пробиться. Знойный июнь — на боровики плюнь. Но: вечерами дожди — по утрам грибов жди. Дождей же нет и

нет. Никнут от зноя травы, деревья замирают в истоме. Душно, воздух горячим маревом струится над землей. Даже равнодушный к погоде лопух, и тот опускает к земле свои разлапистые, похожие на слоновьи уши листья. И только чертополох — пришелец с далеких и жарких степей — в восторге от жары, солнца, дай ему волю, он тут же переколет всех своими острыми, как иглы, шипами.

И наконец июльские грозы обрушиваются на землю. Прохлады они не приносят — наоборот, горячая духота перед ливнями становится просто непереносимой. Но для грибов куда важнее другое: почва напоена. И если грибницы верхнего слоя уже исчерпали, растратили свой воспроизводительный ресурс, они сейчас хотя и начали снова расти и развиваться, но все это в запас, с прицелом на следующий год, зато мицелии второго слоя переполнены жизненной силой. Вот почему нередко на одних и тех же местах вновь вырастают те же грибы, что красовались здесь в июне. Такие места надо запоминать, беречь. Они, как хорошо возделанная плантация, могут долго служить грибнику. Но чаще всего мицелий второго яруса лучше срабатывает в низинах, поблизости от лесных ручьев, болотин, на окраинах сумрачных ельников, где полно хвоща, где моховая подушка делает поступь неслышимой.

Самая устойчивая и обильная грибная пора — августовская, когда жар уже спадает, когда ночью веет прохладой, а по утрам трава серебрится от росы. Когда нередко густые теплые туманы. Первый туман лета — верная грибная примета. И еще: сколько дождей — столько и груздей. Идет активное ассортиментное пополнение грибной нивы в лесу: рыжики так и прут; грузди, подгруздки «взрывают» лесную подстилку; сыроежек — море; осенние опять целыми колониями восседают на пнях и буреломе, а то и на живые деревья начинают карабкаться. Волнушки, не любящие одиночества, в середине августа плывут в хороводах над травянистым покровом у подножия берез, а то и пробираются в мелколесье. Но если эта красавица в бледно-розовом сарафане появится на лесной сцене в июле при полном параде, да еще в обнимку с рыжиком, — это для грибника плохой знак: настоящей, третьей волны не будет, почва начала остывать — ведь эта парочка грибов с осеннего поля. Значит, мицелии третьего яруса у многих грибов скукожатся и замрут.

Но что-то подзатынулась у нас лекция о хитроумной грибнице. А мы еще не со всеми фенологическими сигнализаторами июля разобрались. Кто там у нас после рябины и колосющейся ржи в подсказчики годится? Ах, иванчай, от простуды выручай! Полезная травка и для грибника приметная: как зацветет, так кажется, что разлилось по старой гари лиловое пенное море.

Буйное цветение кипрея — это и есть начало второго слоя грибного урожая подберезовиков и подосиновиков. А боровики? Если в огороде на грядках покраснела земляника, а в лесу созрела черника, берите лукошко —

и за белыми. Адрес у мухоморов спрашивайте — эти грибы почему-то хорошо уживаются, нравятся чем-то они друг другу.

Зрелые ягоды малины, черники, земляники, если от них отсчитать еще три недели, подсказывают, что вот-вот появятся рыжики. Но ягоды, три недели — какой-то несерьезный ориентир, другое дело — цвет вереска. Как только его лепестки зарозовели — самый раз искать «копеечные» рыжики, самые дорогие и вкусные. О рыжиках сигнализируют и волнушки: они примерно на неделю-полторы раньше рыжиков и груздей появляются. Но массовый сбор этих грибов падает на более позднее время: в конце августа, или даже в сентябре, если этот месяц выдается достаточно теплым.

После рыжиков, по всем правилам сезонного развития, наступает срок осенних опят. Он совпадает с восковой спелостью овса и первыми желтыми листочками на березах. Но если в эту пору зарядят дожди, то, как утверждает примета, ни рыжиков, ни груздей не жди. А такое в наших краях не редкость. В такую непогоду все никнет, блекнет, замирает даже, как бы в страхе перед наступающей осенью. И так тоскливо на душе, такая серость застит глаза, такая дрянь всякая в голову лезет, что жить не хочется. Устав от такой безнадеги, в отчаяньи бросаешь взгляд за окно, не посветлел ли окоём, не появился ли разрыв в тучах?

И вдруг — о, чудо! — утро солнечное, чистое. Раскисшая грязь еще пудовыми ошметьями липнет на обувь, но воздух — как хрусталь, его не вдыхать, а пить хочется. Плынут паутинки — это пустились в путешествия тенетники. Вся природа обрела какой-то благостный, просветленный лик. Солнце греет вовсю, но не жарко, а ласково, нежно. Лето уходит прямо на глазах — и душу охватывает грусть и восхищение от этого прощального привета еще недавно цветущего и благоухающего мира...

Бабье лето — сокровенная, таинственная пора осени. Половодье света, мягкая, как пух, теплынь. Опали плоды черемухи. А рябину приканчивают дрозды и свиристели — только треск стоит, да остатки гроздей с редкими ягодами дождем сыплются на землю. Но гнать их почему-то не хочется, хотя плодов и жалко. Березы за ночь сменили наряд, убравшись в золотистого оттенка накидки и плащи, а все еще зеленеющие тополя стали вдруг ворохами терять крупные тяжелые листья, которые беззвучно заполняют канавы, ложбинки и прочие углубления на почве.

Бабье лето — любимейшая пора горожан, все лето мечтавших выбраться в лес и побродить с грибным лукошком. Пусть даже и на грибном поезде, но тогда уже с коробом. Самое большое желание — набрать бы груздей! Но на практике в трофеи берутся и подгруздки, и опята, и лисички, и волнушки, и даже ставшие уже редкими сыроежки.

Однако, если установится по-настоящему теплая погода, то урожай осенних грибов-листопадников может быть и обильным. Сентябрь у нас удивляет иногда большими семьями боровиков, березовиков, осиновиков, моховиков, маслят и, конечно, груздей, рыжиков. Искать листопадни-

ки в такие дни надо, как и первые грибы, подальше от лесной чащи, тенистых углов, а в местах, открытых для солнечных лучей: на полянах, опушках, горях, просеках, вдоль лесных дорог. Канавы, ямы, любое место, где есть почвенная осыпь, тоже не мешает внимательно осмотреть — именно там может оказаться парочка веселых попутчиков — боровиков, а то и дружная их грибная ватага.

И такие они все ядреные, твердые, чистые! По питательности — так всех своих летних предшественников превосходят: самые лучшие, самые подходящие для домашней заготовки. Всяким грибным комарикам да мушкам в эту пору уже не до грибов, им бы понадежнее упрятаться от грядущих холодов, квартирки зимние подыскать, вот грибы и выставляются напоказ, ничего не опасаясь, и расти особо не растут, но и не мякнут, не раскисают. Случается, что до самых заморозков стоят никем и ничем не тронутые — так на корню и замерзают, опровергая пословицу, что в понедельник на свет появился, а в воскресенье — уже старичок.

Вот и добрались мы уже до морозов, составив для себя что-то вроде грибного календаря на этом пути. А заодно и познакомились с кое-какими лесными уголками, которые по душе отдельным видам грибов. Конечно, календарь наш не отличается особой точностью, он скорее ориентировочный, где каждый срок — это не дата, а начало или конец сезонного этапа в росте и развитии грибного организма. Этапы же эти не нечто застывшее, они сами могут сдвигаться на неделю-две в зависимости от того, ранней или поздней будет весна, дождливым или засушливым окажется лето, теплой или холодной выдастся осень. Но что остается в этом календаре неизменным, так это последовательность грибных волн, средние сроки плодоношения грибов. В южных регионах России грибные волны с большей четкостью разграничены, чем у нас: там грибной сезон 8-10 месяцев, на севере же он не превышает 3-4, и потом одна грибная волна у нас нередко набегает на другую, а уж в августе и не разобрать, бывает, где грибы второго, а где третьего слоя.

Может показаться, что грибнику-практику все эти рассуждения о слоях, волнах в общем-то ни к чему, были бы грибы! Но поднимите глаза на несколько строк повыше, к грибам-листопадникам, и сразу станет ясно, что и грибнику все-таки следует разбираться в грибных волнах. Как и знать, находить в лесу грибные места, а заодно определять сразу же так называемое безгрибье. Тут тоже есть свои правила.

Опытный грибник, оказавшись в незнакомом лесу, не кинется, сломя голову, в его глубь, в чащу. Вначале он осмотрится, что за лес перед ним, могут ли в нем в это время быть грибы. И если решит, что могут расти, тогда примется за поиск.

О времени мы уже кое-что знаем, посмотрим вслед за бывалым грибником на сам лес. Березняки. Здесь обычно встречаются белые, березовики, осиновики, валуи, вешенки, волнушки, грузди, дождевики, лисички, моховики,

опята летние и осенние, подгруздки, сморчки, серушки, сыроежки и др. Богатый лес, не правда ли? Но если березняк заболоченный, две трети из этого грибного списка придется вычеркнуть, причем, самые ценные грибы. Поэтому обследовать такой лес вряд ли стоит, если можно попасть в другой.

У нас на севере чистых березовых колков не так уж много, больше смешанных — с елью, соснами и другими деревьями. Грибное разнообразие в таком смешанном лесу может быть еще больше, чем в прозрачном и звонком березняке. Так, одна из примет категорично утверждает, что в сосново-березовых молодняках на зеленых моховых подушках подосиновик должен быть обязательно.

Ельники. Здесь обычные симбиоты — белые, грузди, дождевики, лисички, маслята, моховики, подгруздки, рыжики, сморчки, строчки, сыроежки, лесные шампиньоны. Победнее лесок, причем, имеется в виду, что он тоже смешанный, а не чистый и не старый. В старых ельниках грибы — крайне редкие гости, если и водятся, то на самых закрайках, опушках.

Сосняки. Красивый лес, он и грибам нравится. Боровикам настоящим, маслятам, моховикам, подгруздкам, рыжикам, опятам осенним, сморчкам, строчкам, сыроежкам.

Осинники. Лес, как говорится, на любителя, но опытный грибник и тут без добычи не останется. Валуи, вешенки, грузди, моховики, опята осенние и зимние, подгруздки, сморчки конические, сморчковые шапочки и, конечно, подосиновики можно найти здесь в разное время грибного сезона. Но грибы из осинника содержат больше горечи, чем такие же точно из березового леса.

Ольховые заросли. Они могут одарить грибника волнушками, моховиками, подгруздками, сыроежками. Не ахти как щедр ольховник, но все-таки...

Лиственничники. Здесь тоже невелик выбор: маслята, моховики, рыжики.

Но лес — не сад и не парк. Он редко бывает однородным по древесному составу, разве что встречающиеся у нас большие массивы ельников, но и те так или иначе нередко разрежены лиственными породами. Но применительно к грибам важен не столько видовой состав леса, сколько его густота, возраст. Грибы не любят, как уже говорилось, чащи, сильно затененных зарослей. Поэтому им не особенно нравится вечно сумрачный ельник. А вот просеки, гари, дороги в ельниках, старые вырубki — это им по душе. В темных лесах грибов — пусто, в светлых — густо.

В жару грибы не прочь спрятаться в тень и одиноко стоящей елки, под ее разлапистые нижние ветви, или перебраться поближе к воде, к болотине. Наиболее урожайны на грибы молодые, светлые леса: в них еще тонок слой подстилки, которая мешает солнцу быстро прогреть почву, да и почва значительно богаче, чем в старом лесу. Здесь обычно водятся грибы во влажное лето.

Вырубki, же становятся хорошими грибными угодьями на второй-третий год после окончания заготовок леса. Здесь искать грибы надо прежде всего на кострищах, т. е. местах, где сжигались порубочные остатки.

С кем по грибки, с тем и по ягодки. У людей оно, может быть, и так. А вот в лесу грибы не любят соседствовать с ягодниками. В густой и высокой траве, в плотных зарослях брусничника или черничника бесполезно искать чьи бы то ни было шляпки. В зарослях малины они тоже не встречаются. А вот на не очень топких и редких морошечниках растут — тут встречаются подберезовики, подосиновики, маслята. Некоторые грибники утверждают, что грузди, например, любят селиться рядом с можжевельниковыми кустами, если они растут под старыми березами.

Грибная грамота приходит с опытом. Со временем грибник, бывает, начинает замечать, видеть и чувствовать такое, о чем раньше он никогда и подумать не посмел бы. Вот какую необычную историю рассказал о себе бывалый грибник Ю. Долетов, автор нескольких интересных статей на грибные темы в журнале «Сделай сам».

Нередко, попадая в незнакомый лес, он испытывал что-то вроде оторопи: что в этом лесу, в какую сторону податься? И вот однажды, совершенно неожиданно, он вообразил себя грибом и задал себе вопрос: где бы я в этом лесу поселился? Чтоб и земля была подходящей, и солнце грело, и дождик, когда надо, окроплял. И что же? Подошел к выбранному уголку, а там — стайка грибов.

Потом он неоднократно повторял этот эксперимент. Причем, в лесах, где никогда не был. Искал не грибы, а место, где они могли бы вырасти. И каждый раз выходил на россыпи боровиков, рыжиков, груздей, лисичек.

Представить себя грибом, наверное, можно, а вот определиться с землей, солнцем, дождем — тут все-таки кое-что и о грибе знать надо, т. е. опыт, знания все-равно наживать надо.

Однако как ни важно уметь определять, где искать грибы, не менее важно также знать, как их собирать. И тут свои правила. Начнем хотя бы с тары.

Корзина, лукошко — это общеизвестно. Но у нас на севере большей популярностью пользуются пестерь и короб. Опытный грибник отдаст предпочтение коробу из натуральных материалов — ивовых прутьев, бересты, драни. В таком коробе грибы не ломаются, не перегреваются, короче — хорошо сохраняются, долго остаются свежими. Вдобавок к коробу неплохо иметь небольшое лукошко, куда и собирать их. А как набрал лукошко, можно и переложить трофеи в пестерь, который снимать то и дело с плеча не очень-то удобно. Алюминиевый короб, конечно, прочнее ивового, но зато грибы в нем быстро слеживаются. В полиэтиленовых пакетах, рюкзаках, сумках грибы не только ломаются, крошатся, но и быстро «сгорают»,



превращаясь в раскисшую массу. В сетках, авоськах носят разве что опенки. От ведер, а тем более оцинкованных, надо без всяких раздумий отказаться: цинк может вступить в реакцию с веществами, находящимися в грибах, и сделать последние ядовитыми.

Истинные ценители грибной охоты встречают утро уже в лесу. Причин тому, по крайней мере, две. Утром, пока еще нет косых солнечных лучей, гриб видится лучше. А во-вторых, значительно приятнее все-таки собирать грибы первым, а не рассматривать грибные зачистки других сборщиков. Неслучайно молвится: чтоб грибов набрать, надо раньше встать. А появилось солнце, ходить по лесу следует так, чтобы оно находилось за спиной, опять же — так гриб виднее, да и глаза не слепит. По росе тоже неплохо искать: влажная шляпка гриба блестит и заметна издалека. Да и сохраняются утренние грибы дольше других.

Возьмите за правило: нашли гриб — обязательно хорошо осмотритесь вокруг, где-то рядом должен быть второй, а то и третий, ведь многие виды растут семьями. Некоторые грибники даже прощупывают мох, траву, подстилку. Другие проделывают это палочкой с рогулькой на конце, приподнимают ею ветки, разгребают листву...

Бог знает, сколько времени идет спор у грибников: как брать грибы — срезать, ломать, выкручивать? Берите, как нравится, только не выдергивайте с корнем и не калечьте грибницу. А чтоб уменьшить урон, наносимый ей, место, откуда взят гриб, надо прикрыть мхом или опавшей листвой. Если будете поступать так, на сто процентов можете быть уверены, что это не про вас сложена побасенка: бери грибы не с ухваткой, мох сдерешь — грибницу засушишь, вместо грибов — шиш получишь...

Собранные грибы зачищать надо в стороне от места сбора. В очистках обязательно поселятся гнилостные микробы, отложит яички грибная муха — зачем же подвергать опасности грибницу. А зачищенные грибы лучше складывать в корзину внутренней частью шляпки вниз — так они меньше будут грязниться. Ломкие сыроежки, волнушки, рыжики надо сложить отдельно от крупных и тяжелых. У белых, березовиков, осиновиков ножки можно оставлять со шляпкой, складывая их боком. Но если попадаются очень уж крупные особи, ножки у них, конечно, лучше отрезать и складывать отдельно — так заодно проверите их и на червивость.

Раз и навсегда надо запомнить: грибы — продукт скоропортящийся, сравнительно свежими они остаются 2-3 часа, а потом портятся. Особенно быстро портятся грибы, собранные в сырую, дождливую погоду. Так что не жадничайте, даже если попали на грибное местечко, не собирайте до упора, до крышки короба, когда в лесу сыро. Вместо грибов домой скорее всего принесете грибную кашу, которую без подсказки сами отправите в мусорное ведро. Со слезами на глазах.

Не берите в корзинку старые, перезрелые, а тем более червивые грибы. Не пинайте их, не топчите. Повесьте переростыш на сучок, на веточку — пусть ветер разнесет его споры, когда гриб высохнет.

Собирайте только те грибы, в съедобности которых не сомневаетесь. Никогда не берите грибы, неизвестные вам, — среди таких могут оказаться ядовитые.

Не уничтожайте мухоморы. Ими лечатся многие лесные животные, птицы.

В лесу вообще следует вести себя аккуратно, быть внимательным и заботливым ко всему живому. Хотя и говорится: грибы ищут — по лесу рыщут, но старайтесь ходить не спеша — так больше увидите, услышите, поймете, а значит, и меньший урон нанесете лесу своим посещением. Да и для себя немалую пользу извлечете в плане укрепления организма. Дотошные японцы подсчитали, что пятикилограммовая корзина маслят заставляет грибника нагнуться, как минимум, 1500 раз. Какой гимнаст или атлет способен заставить себя сделать такое количество наклонов и приседаний? А если не спеша, с интервалами, как это и делает грибник, то, наверное, и 2000 поклонов можно отбить к удовольствию сердца, легких, мышц...

Но сколько раз приходилось наблюдать, как иной грибник, выйдя на поляну настоящего разногрибья, начинал беспорядочно метаться туда-сюда меж деревьев и кустарников и в конце-концов набирал с десятков сыроежек да два-три масленка. А другой грибник, чуть ли не вслед, за час почти доверху заполнял лукошко и маслятами, и березовиками, и подгруздками. Но второй, в отличие от первого, не бегал, не метался, а неторопливо прочесал всю поляну методом «гребенки»: это когда путь грибника напоминает по форме орнамент, составленный из прямых и перевернутых букв «П».

В зависимости от характера древостоя, размеров, конфигурации полян, опушек, участков просек, старых гарей их можно обследовать методами «зигзаг», «волна», «спираль». Суть этих способов отражена в их названиях, все они позволяют обстоятельно, планомерно и достаточно быстро осмотреть большие участки леса. Особенно если поиск вести параллельно с надежным напарником: с ним можно и информацией обмениваться о находках — надо же давать выход эмоциям! — и подсказывать друг другу места, требующие особо внимательного осмотра, когда речь идет о грибах, умеющих маскироваться, что в 1,5-2 раза увеличивает ширину полосы, просматриваемой каждым грибником. Но главное, вдвоем все-таки легче, надежнее держать в поле зрения ориентиры обратной дороги. А если говорить прямо, то при таком методе сбора значительно уменьшается вероятность потеряться, заблудиться. И тут мы вступаем в область, которую инженеры называют техникой безопасности.

Сбор грибов — дело как будто не инженерное. Тем не менее он обзавелся своими правилами техники безопасности, и довольно строгими. Это для наших далеких пращуров лес был дом родной, где все для них было естественно, близко и понятно. Для современного же человека, начисто обо-

рвавшего свои связи с природой, кроме разве что потребительских, лес, хотя и манит по-прежнему в свою чащу, но теперь он среда скорее враждебная, чем дружеская. Человек, который не познакомился с ним еще в детстве, прекрасно осознает это. Лес пугает его, страшит явной и мнимой опасностью, то и дело заставляет его совершать промахи, упущения, ошибки. Вот на анализе всех этих промахов и ошибок, то забавных и смешных, то нелепых и хулиганских, а порой страшных и трагических, и выросли грибные правила техники безопасности.

Начнем с одежды и обуви, памятуя, что в лес снарядиться — не воды напиться. Одежда должна быть простой, легкой, хорошо защищать тело от нахлыста колючей хвои, острых сучков, комарья. Капроновые колготки и маечки-безрукавки годятся разве что для пикника, да и то, если есть кавалер, который будет стоять рядом и обмахивать свою пассию веточкой от Комаров Комаровичей. Для похода за грибами нужны рубашка из хлопчатки с длинными рукавами, из легкой, но плотной ткани брюки (не в обтяжку), на случай непогоды — непромокаемые куртка, плащ, накидка. Одежда не должна стеснять движений: помните, у вас впереди 1500-2000 наклонов и приседаний!

Обувь тоже требует заботы. Она должна быть удобной: разношенной или на размер больше и в то же время плотно облегать ногу. Это могут быть туфли, ботинки, кеды, кроссовки, сапожки. Носки, в зависимости от погоды, — хлопчатобумажные или шерстяные. В ботинки или кеды хорошо вложить войлочные или фетровые стельки — они гигроскопичны, но еще лучше для этих целей подходят женские гигиенические прокладки, которые так усиленно рекламируют по телевизору.

Голову от солнечного перегрева и всякого лесного мусора следует прикрыть платком, косынкой, беретом, шляпой, кепкой с козырьком. Неплохо иметь и накомарник. Но если его нет, то можно соорудить и самому. Для этого на шляпу или кепку — на всю тыльную часть, от виска до виска — надо нашить из марли или кисеи что-то вроде накидки-вуалетки, которую периодически смачивать каким-либо репеллентом (на картинах, изображающих древнерусских витязей, похожие накидки, только кольчужные, свисают со шлемов и защищают шею воинов). А спереди, на козырек, прикрепить пропитанную тем же репеллентом обычную авоську или любую другую сетку с крупной ячейкой — они не затрудняют осмотр местности. Что же касается самих препаратов, наносимых на руки и лицо, то их сейчас продается так много, что подобрать для себя подходящий особого труда не составит. Заметим лишь, что, как все химические средства, репелленты способны вызывать у отдельных людей острую аллергию, снять которую в лесных условиях не так-то просто. Из натуральных, природных средств комаров хорошо отпугивает анисовое масло.

Ну вот, с одеждой, кажется, разобрались. И если грибник — он или она — будет придерживаться в своей экипировке правил, о которых шла

речь выше, а не устраивать в лесу демонстрацию туалетов, он в достаточной степени будет защищен от многих неприятностей, способных отравить все удовольствие от прогулки за грибами: от ссадин и царапин, потертостей и волдырей, сбитых стоп и растянутых связок. Хорошо подогнанная одежда защитит и от всякой летающей и падкой до человеческой крови гнуси, даже от иксодового клеща — переносчика энцефалита, опаснейшего заболевания (такой клещ водится в южных районах области).

Впрочем, нет, еще не все. Во многих районах нашей области водятся гадюки, эти змеи довольно активны в теплое дневное время. Если на змею неосторожно наступить, она может ужалить. Предохраняют от укусов змей высокие сапоги, брюки, которые не должны плотно облегать ноги. Если на ногах ботинки, кроссовки, кеды, то брюки в них надо заправить с напуском, по-шароварному. Теплые шерстяные носки при этом надо вывернуть, спустить на обувь до предела. А руки от укуса убережет палочка (80-100 см) с рогулькой на конце, которой и надо раздвигать заросли, ворошить подстилку, а не делать это руками. Вот теперь с одеждой действительно все.

Некоторые грибники, которые ходят в лес часто, и в основном в одиночку, берут с собой небольшую аптечку. В ней бинт, немного ваты, настойка йода или зеленка, тюбик какой-нибудь противовоспалительной мази, бактерицидный пластырь, толстая, но острая игла, несколько булавок, пузырек с репеллентом. Этих средств вполне достаточно, чтобы оказать самому себе первую помощь: наложить тугую повязку при растяжении лодыжки, сделать компресс, продезинфицировать ранку или ссадину, снять зуд и воспаление от укусов пчел, ос, шершней, удалить глубокую занозу. Даже разорвавшуюся штанину или юбку можно быстро отремонтировать, скрепив место разрыва булавками... Что ж, неплохая, надо сказать, предусмотрительность, если в лесу ты один, то в случае даже небольшой беды надеяться не на кого. Мы добавили бы в такую аптечку коробок спичек в непромокаемой упаковке, карандаш с небольшим блокнотом и компас. Часы и нож, полагаем, у каждого грибника есть. Сбор грибов — дело увлекательное, а грибники — люди в своем большинстве увлекающиеся, поэтому так нередки случаи, когда грибная стежка настолько далеко уводит грибника, что, когда он спохватывается, то обнаруживает: дорога домой ему неведома. Войти в лес легко... В этих словах столько горькой многозначительности, что невольно начинаешь предполагать, что первым произнес их не просто наблюдательный, а и изрядно помыкавшийся по лесным дебрям человек.

Что ж, видимо, есть резон в том, чтобы разговор о заблудившемся грибнике мы начали не с советов, как ему выбраться, — пусть он пока присядет на пенек, подумает, попытается вспомнить, как он забрался в чащобу, может, и сам сообразит, как ему вернуться к людям или на какую-нибудь дорогу, а мы тем временем попробуем разобраться, как же надо входить в лес, скажем, в большой незнакомый массив и все-таки не заблудиться в нем.

Первое правило тут гласит: посещать такой лес надо, если и не с одного и того же места, то хотя бы в одном и том же районе, входить в него постепенно, осваивая все новые и новые его участки. Как это делать, решайте на месте. Можно вести свои исследования последовательно, в одном направлении, можно двигаться вкруговую, как бы наращивая диаметр проверяемой на грибы зоны.

При движении вперед или назад никогда не спрямляйте на незнакомом участке путь, если уже знаете другой, пусть и дальний.

Обязательно берите с собой запас продуктов в расчете на обед и ужин, флягу или термос с питьем.

Не входите в лес при тумане, а если он накрыл вас уже в лесу, прекратите всякое движение. Займитесь чем-нибудь другим, только не поиском грибов или ягод. Дождитесь, пока туман поднимется, развеется.

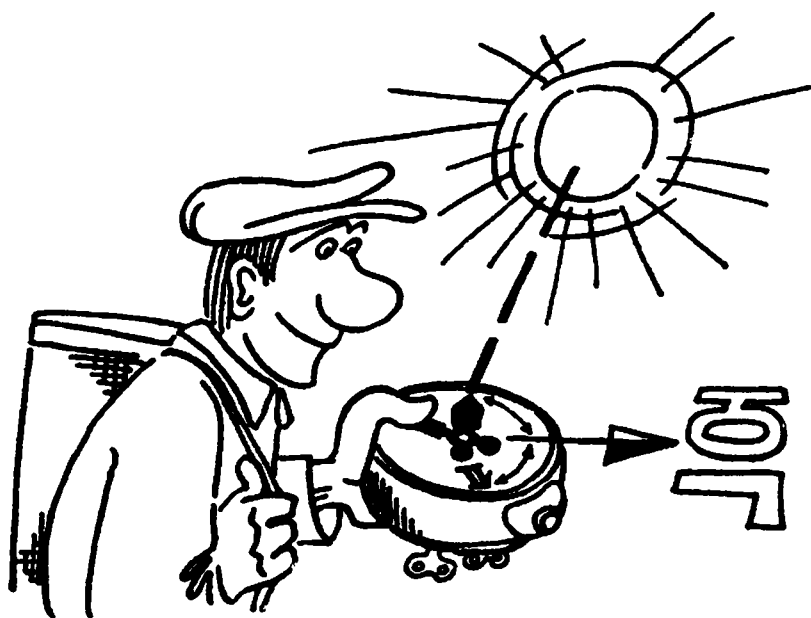
О бумаге, карандаше, спичках, компасе уже говорилось. Вместо компаса можно намагнитить иглу, запомнив, у каких концов север и юг. Неплохо бы и карту местности иметь.

Но карта — мечта несбыточная, предполагаем, что у 99,99 % грибников таких карт нет. Компас, который мы советовали положить в аптечку,

наверное, у кое-какой части грибников все-таки есть. Теперь определите, в соответствии со сторонами света, как пролегает дорога, по которой вы приехали, и с какой стороны света вы входите в лес. Эти два ориентира, вернее, их направленность вы должны знать обязательно, они-то и помогут вам вернуться назад, если и не в исходную точку, то где-то рядом с ней. Даже если у вас нет ни карты, ни компаса, ни намагниченной иглы. Определить же на-

правление обратного пути, т. е. прямо противоположное тому курсу, каким вы входили в лес, вам могут помочь многие природные приметы или обычные часы.

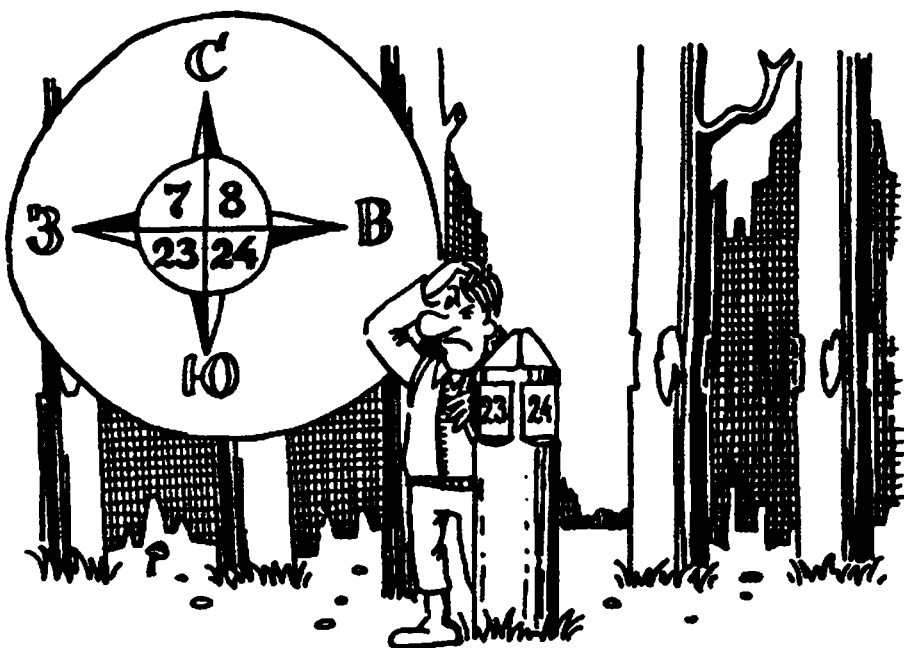
Надо помнить, что в 2 часа дня (с учетом летнего времени) солнце находится на юге, в 8 часов утра — на востоке, в 20 часов — на западе. Чтобы определить юг в другое время (например, до обеда), часы в горизонтальной плоскости ориентируют так, чтобы часовая стрелка смотрела на солнце, тогда угол между часовой стрелкой и направлением на полуденную риску (14 час.) делят былинкой пополам — это и есть направление на юг. После обеда угол строят между направлением на цифру «2» и часовой стрелкой, биссектриса этого угла тоже укажет на юг. Сложно? Тогда снимите с руки часы и потренируйтесь прямо сейчас. Да не один раз. Наиболее точно направление на юг можно определить, если стрелка указывает полный и чет-



ный час. Например, стрелка указывает 18 час., тогда угол между цифрами «2» и «6» делится ровно пополам цифрой «4». Положите былинку на центр часов и цифру «4» — это и есть направление на юг.

Повторим для памяти еще раз: надо знать и запомнить направление своего движения и направленность дороги в соответствии со сторонами света, и тогда в лес можно входить без особой боязни.

Но осмотримся, нет ли вокруг еще каких-либо приметных ориентиров. Ага, прорублена просека, она всегда должна иметь четкую ориентацию север-юг, восток-запад. Так какая же перед нами? Пройдемся до пересечения просек, вот и квартальный столб с четырьмя номерами. Вытаскиваем блокнот, карандаш и записываем номера кварталов: самая меньшая цифра всегда обращена на северо-запад, вторая, что побольше, — на северо-восток, два других номера точно также указывают юго-запад и юго-восток.



Уверенности заметно прибавилось. Можно углубляться прямо по просеке, можно вдоль нее, а можно выбрать курс, перпендикулярный трассе. Все равно через 1-2 (или 2-4) км выйдешь на очередную просеку. Тут уж никак не заблудишься, вернуться назад можешь даже к палочке, воткнутой в пригорок, — как знак начала пути.

А что поделявает наш заблудившийся грибник? Судя по тому, что снял часы с руки и вертит их на пеньке, компаса у него нет. Но он по этому поводу не грустит. Закинув за плечи короб, он решительно движется по выбранному направлению и через час выходит на просеку. Квартального столба поблизости что-то не видно, но он нашел одно дерево с затесями, второе и, радостно хмыкнув, еще более уверенно зашагал по просеке. Тропа, натоптанная тропа! Теперь за него можно не беспокоиться: через 1,5-2 часа он наверняка выйдет к жилью.

Ну, а если просеку затеряли, тогда дело осложняется, но впадать в панику не стоит. Надо постараться все-таки вспомнить пройденный путь: расстояние, время, ориентиры. Сопоставьте с направлением первоначального движения и постарайтесь определить стороны света.

Вот тут и намагниченную иглу, как компас, можно применить. Китайцы так тысячу лет делали. Воспользуемся их опытом. Для этого иглу надо потереть о волосы или смазать каким-нибудь жиром и осторожно уложить (на двух ниточках) на поверхность воды в крышке от термоса. Если игла все-таки тонет, засуньте ее в сухую былинку, концы которой смажьте жиром. Тут уж игла будет плавать, указывая своими концами юг-север.

Если такой иглы нет, определяйте север-юг по часам, по лесным приметам. Осмотритесь еще раз!

На южной стороне хвойных деревьев кора обычно суше и светлей, чем на северной. С южной стороны и смоляные натеки обильнее.

Зато с северной стороны обычно гуще растут мхи и лишайники у одиноко стоящего дерева, пня, камня. На опушках, обращенных к северу, дольше сохраняется роса.

Ягоды южным боком всегда краснее. Лесные зверюшки почти всегда свои норки делают к югу от больших деревьев и камней. Муравейники располагаются обычно с южной стороны дерева или куста, к югу их скат всегда более пологий.

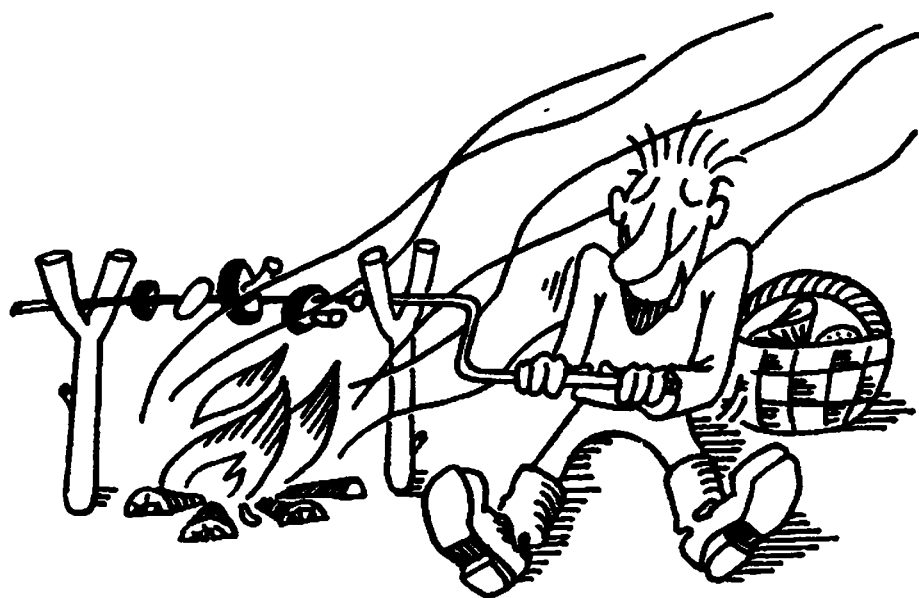
Не стоит ориентироваться по ветвям и годовым кольцам на пнях. Ветви деревьев чаще растут наиболее густо не с южной стороны, а в сторону свободного светлого пространства, у отдельного же дерева направление и густоту ветвей формируют постоянные ветры.

Если определились со сторонами света, вспомнили, как входили в лес, можно выбирать направление назад. Если на этом пути стали находить свои же грибные зачистки, значит, двигаетесь правильно. Но может случиться, что грибные зачистки будут попадаться одни и те же, значит, стали ходить по кругу. А тут и вечер накатывает. Остановитесь, поэкономьте силы. Не выбрались из чащи днем, ночью тем более этого не сделаете.

Выберите ель погуще. Под нее натаскайте лапника, уложите, приготовьте постель. Место для ночлега выбирайте посуше и повыше. Заготовьте сушняк и в стороне от ели разожгите костер. Вообще-то в грибной сезон разводить костры в лесу запрещается, чтоб уберечь лес от пожара. Любой пожар — штука страшная. А лесной — это вообще светопрестваление. Гибнет все живое... Поэтому с костром надо быть поосторожней. Нельзя разжигать его на торфянистой почве, на корнях деревьев или под их кронами. Тлеющий торф крайне трудно затушить. Ель же в сухую погоду может вспыхнуть, как свечка. А вот на пригорке, где под дерном чаще всего залегает глина или песок, опасность возгорания меньше. Ножом взрежьте дерн в виде продолговатого прямоугольника. Пластины дерна сложите стенкой у дальних сторон прямоугольни-

ка. Присыпьте их грунтом. В образовавшемся углублении можно развести костер. Вот где потребуются спички или зажигалка.

Если из продуктов ничего не осталось, попробуйте испечь на костре грибной шашлык. Для него годятся белые грибы, осиновики, березовики, но ни в коем случае не млечники, выделяющие горький сок. Для шашлыка шляп-



ки отобранных грибов надо надеть на выструганные палочки и поместить над тлеющими углями, медленно вращая, чтоб прожарились со всех сторон. Блюдо вполне съедобное, особенно если хорошо посолить, не сытное, но голод слегка утолит.

Но костер нужен не только для шашлыка и согрева. Прежде всего надо высушить обувь, носки, стельки. Постарайтесь в холодной воде вымыть ноги. На ночь не обувайтесь, пусть ноги отдохнут. Смажьте, натрите их репеллентом от комаров. Ноги вообще надо беречь — на руках из лесу не выйти. Если образовались потертости, перебинтуйте.

Ночевка в лесу, да еще в одиночку, — дело, конечно, неприятное, но не такое уж страшное, как может поначалу показаться. Даже если в голову лезут всякие дурные мысли, а волнение никак не удается унять, соберитесь с силами, постарайтесь, прикажите себе заснуть. Сон сохраняет силы. Утром вы убедитесь, что многие ваши страхи — не более как мнимые. Укрепите себя в этом мнении: не все еще потеряно!

Если вчера вы съели весь шашлык, повторите блюдо, но уже из свежих грибов. Короб опорожните, собранные вчера грибы разбросайте по траве, нацепите на сучки, только не оставляйте их кучей. Есть их все равно нельзя, а таскать лишний груз ни к чему. Умойтесь холодной водой, вообще постарайтесь освежиться, сделайте зарядку, только не сидите, пригрюнившись и обхватив голову руками. Что-нибудь да делайте. Безделье не поднимает дух!

Прислушайтесь, в утреннем лесу звук хорошо распространяется. Может быть, услышите рокот автомобиля, шум поезда, визг бензопил. Определите, откуда идут звуки. Автомобиль бывает слышно за 1-2 км, шум поезда — за 4-5, гудок тепловоза — за 10 км, визг бензопилы — за 2-2,5 км.

Но если в лесу шумят лишь кроны деревьев, все равно пора собираться в дорогу. Вообще-то по правилам костровщине надо было бы заложить пластинами дерна. Но тут делать этого не надо. Напишите записку, что вы тут ночевали, укажите направление вашего движения, и острой палочкой пришпильте ее к одной из пластин дерна. Это ориентир для ваших спасателей.

Припомните зрительно вчерашние блуждания, постарайтесь понять, где начинаете сворачивать на круг. Выберите новый ориентир. Лучше всего — солнце. И начинайте двигаться, не спеша, всматриваясь в окружающий лес, в разные следы на почве. В наиболее видных, заметных местах оставляйте записки, обязательно указывая в них дату и направление своего движения.

Часа в два-три устройте привал где-нибудь у воды. Разуйтесь, вымойте вновь ноги. Костер не разводите, экономьте спички и берегите от сырости. Можно закусить и сырыми грибами, например, рыжиками, слегка посолив их для вкуса. Можно пожевать побеги молодого папоротника — тоже еда. О ягодах — малине, землянике, морошке — что уж говорить... Все, что съедобно, надо есть, надо помогать организму, поддерживать его силы.

Наберите воды из ручья, речки, можно даже из болота. А чтобы обеззаразить ее, опустите в термос или флягу минут на пять веточку черемухи или рябины — и никаких бактерий можете не опасаться. Жажда в лесу не страшна, ее всегда можно утолить.

На ночлег вновь выберите место повыше и посуше. Вновь разведите костер, не забывайте и о мерах предосторожности с огнем, как бы ни ослабели, как бы ни обессилили. Впрочем, о потере сил говорить еще рано. Человек только за счет внутренних резервов своего организма может продержаться без еды примерно неделю. А если не потерял присутствия духа, веры в спасение, то и дольше. В лесу же подножный корм какой-никакой, а есть. Так что надо прежде всего не отчаиваться, надеяться, что закончится вся эта история благополучно, что и поиск вас будет организован и помощь обязательно придет.

Но если уж приключилась такая незадача, то преодолевать ее надо как очередное, пусть и очень серьезное, жизненное препятствие, как очередной и трудный экзамен на выживаемость. Экзамен этот, случалось, выдерживали даже дети. Поплутав в тайге неделю-полторы, питаясь грибами и ягодами, они выходили к людям. Пусть и обессиленные, но выходили. Даже девчушки.

А уж взрослому человеку тем более не пристало раскисать и складывать руки. Надо идти и идти вперед. Спасение — в движении. Рано или поздно вы увидите ЛЭП, телеграфную или телефонную линию, тропу или лежневку...

Во, какие страсти-мордасти сопровождают грибы, а классики говорили: тихая, смиренная охота... Впрочем, что классики — они жили в другое время! Но ведь и нынешний поэт талдычит про то же самое: дескать, он эту тихую охоту предпочитает всем иным...

Воистину, сумасшедшее племя — эти грибники!

ГРИБНАЯ ТАБЕЛЬ О РАНГАХ

*Вот вижу — белый гриб один
Стоит себе под хвойной крышей,
И как пузатый господин,
Он распахнул тулупчик рыжий.*

А. РОМАНОВ

Все, кто имеет дело со шляпочными грибами, — биологи, пищевики, диетологи, кулинары, заготовители, медики и другие специалисты, — так или иначе классифицируют, сортируют их, причем, каждый на свой лад, беря за основу какой-то один, но общий для этого разряда подданных грибного царства признак или качество.

Для биологов, например, важнейшим признаком является способ размножения, а точнее, место нахождения спор гриба. Отсюда деление грибов на трубчатые, пластинчатые, сумчатые. Чтобы обнаружить это различие, никакие приборы не требуются. Для этого достаточно посмотреть на нижнюю сторону грибных шляпок.

У трубчатых этот самый низ более или менее похож на губку. Называется он, как уже говорилось ранее, гименофором и состоит из множества трубочек, в которых и находятся, пока не созреют, мельчайшие и многочисленные споры. А как созреют — тут же вываливаются на землю, чтоб дать затем жизнь новым грибам. Трубчатых грибов не так уж много в наших лесах, да и в общем грибном балансе они занимают всего 12 %. Но зато в их составе находятся всем известные боровики, красноголовики, подберезовики, маслята, моховики...

У пластинчатых вместо губчатого слоя — пластинки, которые, как спицы, разбегаются от ножки к краю шляпки. Между этими пластинками и живут до поры до времени споры. Пластинчатые гименофоры, в отличие от губчатых, более разнообразны по форме. Одни пластинки прирастают к ножке, другие — держат от нее дистанцию, третьи — не только прирастают к ножке, но и заползают на нее, четвертые — словно отгораживаются от ножки хрящеватым кольцом, пятые — нацеливаются на ножку зубцом... Да и сами пластинки, как говорится, не на одно лицо. Они могут быть узкими, широкими, толстыми, тонкими, частыми, редкими. Бывает, что пластинки соединяются между собой перемычками. Пластинчатых грибов значительно больше, чем трубчатых. Но обилие тут не в ущерб качеству. Если трубчатые возглавляет царь грибов — боровик, то во главе пластинчатых держит свои оранжевые стяги король солений — рыжик. В свите его — такой гранд, как груздь. Да и вообще, пластинчатое воинство — лисички, волнушки, сыроежки, валуи, опята — сотня отнюдь не робкого десятка: лезет куда только может. Даже не афиширующий свои родовые корни шампиньон, и тот су-

мел уверить многих грибников, что он тоже из благородных, предъявляя в качестве доказательств списки многовековых своих беспорочных служб у разных народов.

Наряды у пластинчатых грибов по окраске самые разнообразные, по их шляпкам вся радуга прошла, оставив не только чистые цвета, но и массу всяческих оттенков. У трубчатых палитра тоже достаточно богатая, но поскромнее, тяготея к «теплым» колерам с преобладанием коричневато-красных, бежевых тонов.

На фоне трубчатых и пластинчатых грибы сумчатые смотрятся как ино-планетяне. Шляпки у них, если и есть, то такие несуразные и дикие, что невольно вспомнишь пословицу о семье, которая не без уродов. Отказались эти дикобразы и от гименофора: споры образуют в особых вместилищах-сумках, которые располагают то на поверхности перекрученных шляпок (сморчки, строчки, сморчковые шапочки), или внутри плодового тела (трюфели).

Поскольку одно из основных назначений этой книги учебное, то описание северных грибов дано по принципу деления их на трубчатые, пластинчатые, сумчатые. Но есть способы и иных классификаций. Например, по питательной ценности и вкусовым качествам гриба.

По этим признакам, важным уже не только для науки, но и для каждого любителя грибных блюд, заготовители, диетологи, пищевики, кулинары разделили все съедобные грибы на четыре категории. Но сразу оговоримся, деление это условное, каждый грибник волен соглашаться или не соглашаться с ним: на вкус и цвет, как известно, товарищей нет. И если кому-то больше всего нравится жареха из сыроежек, то ему — а хоть кол на голове теши! — никогда не докажешь, что гриб этот из третьей категории, которую сами классификаторы не прочь назвать «на тебе, Боже, что нам не гоже...» И тем не менее, такая классификация официально принята, а на первые три ее категории даже ГОСТ в свое время был утвержден.

К I категории относятся рыжик сосновый и еловый, груздь настоящий и желтый, белый гриб сосновый, еловый и березовый. Все они считаются самыми ценными, самыми вкусными и самыми калорийными.

Ко II категории — хорошие и довольно ценные грибы, но немного уступающие по качеству названным выше. Сюда зачислены все виды подосиновиков, подберезовиков (за исключением болотного), все маслята, а также два вида волнушек, шампиньон обыкновенный, подгруздок белый, опенок осенний.

Грибами III категории считаются не очень плохие, но и не такие уж хорошие на вкус. Одним словом, середнячки, которым не стоит особо высовываться в обычное время, а вот на безгрибье можно и попроситься в лукошко. На эту роль призваны два вида моховика — зеленый и желто-бурый, груздь черный, березовик болотный, серушка, млечник, строчок обыкновенный, шампиньон полевой, толстушка, козляк, лисичка, подгруз-

док черный, валуй и семейка сыроежек — пищевая, желтая, красивая, цельная, буреющая...

К IV категории относится вся остальная шушера, насколько многочисленная, настолько же и невкусная, как ее ни готовь. Примерно так можно охарактеризовать отношение авторов питательно-вкусовой классификации к этой группе грибов. И даже такой ревнитель рационального использования лесных богатств Севера, как Ф.Чумаков, и тот вынужден был с сожалением признать, что грибы этой категории — дождевика, горькушу, зеленушку, колпака кольчатого, мокруху, многочисленных сыроежек, груздя перечного, скрипицу, лисичку ложную, говорушку, шампиньона лесного, опенка лугового, сморчка, вешенку — северяне в принципе не собирают, кроме отдельных знатоков и редких ценителей своеобразных качеств того или иного гриба.

Как, наверное, читатель заметил, авторы этой классификации, по-видимому, не раз и не два сильно затруднялись, к какой же категории отнести тот или иной гриб. Если он попадал в лукошко для личного, так сказать, потребления — это одно. Если же предполагалось, что пойдет на продажу в свежем виде — это другое дело. А если шел в кузов для сдачи на приемный или грибоварный пункт — так это совсем иной коленкор!.. Разная техника обработки, разная технология приготовления какой угодно вкус могут изменить. Не отсюда ли столь расплывчатые, нечеткие оценки: «хорошие», «не очень плохие», «менее ценные» и т. п.?

В дореволюционной России все съедобные грибы тоже делились на четыре категории. Но в основу этой классификации был положен в основном товарный принцип. Если на тот или иной вид гриба был хороший спрос, он неизменно попадал в высшую категорию грибной таблицы о рангах. А вкус — это дело, дескать, сугубо личное, кому что нравится... Так, трюфели и шампиньоны по той, дореволюционной, таблице числились в сановниках, а вот наши заготовители и диетологи, видимо, учитывая связи этих грибов с буржуазией и зная, ранг шампиньона сильно понизили, трюфель же вообще неизвестно где обретается, скорее всего, как вымерший мамонт в списке исчезнувших, хотя в некоторых справочниках он и упоминается как редкий гриб четвертой категории.

Так что все эти категории — вещь действительно условная. В. Солоухин в «Третьей охоте» рассказывает, с каким конфузом принес он домой первые дождевики, чтобы попробовать, можно ли их есть. И что же? Жаркое из молодых дождевиков благоухало превосходным грибным ароматом. С тех пор дождевик стал для него обыкновенным съедобным и вкусным грибом, который не грех добавить на сковородку к маслятам, лисичкам или осиновикам — для букета, для вкуса.

Один из читателей дополнил наблюдения автора очерка: мол, если с дождевика снять кожицу, то он ни в чем не уступит белому грибу — ни в жареном, ни в тушеном, ни в сушеном видах. А какие бульоны, супы получаются из свежих дождевиков!

Вот тебе и четвертая категория! Видимо, все-таки не сам по себе гриб плох или хорош, а все дело в ручках, которые к грибу надо приложить. И если ручки умелые, то они способны сотворить чудеса. Скажем, приготовить первостатейную вкуснятину из тушеного белого навозника.

Есть еще один принцип деления грибов на съедобные, условно съедобные, несъедобные и ядовитые. Это медики так их классифицируют.

Съедобными, без всяких оговорок, считаются такие грибы, которые можно употреблять без всякого опасения, — вреда здоровью не нанесут. Это почти все трубчатые, очень многие пластинчатые, которые не содержат горечи, вредных веществ, неприятного запаха. Их можно варить, жарить, тушить и есть сразу же после сбора, очистки и промывки, без предварительной специальной обработки.

Условно съедобные грибы содержат вредные вещества, которые разлагаются или удаляются из них при определенном способе обработки. Так, грибы с горьким млечным соком, вызывающим раздражение пищеварительного тракта (волнушки, горькушки, некоторые сыроежка, грузди и др.), перед посолом и маринованием обязательно вымачивают. А сморчки и строчки надо вываривать несколько минут в кипятке, а затем промыть холодной водой.

Для других условно съедобных грибов могут быть иные методы специальной обработки. Навозник, о котором шла речь выше, после тщательной промывки холодной водой не менее 40 минут отваривают со специями и солью, причем, в минимуме воды — ее заменяет выделившийся из грибов сок. Лишь после этого навозники можно жарить, тушить, готовить из них соусы, супы, мариновать.

Несъедобные грибы отличаются неприятным вкусом, запахом, цветом, консистенцией (говорушка белесая, ежовик плотный, желчный гриб, перечный и др.). Многие несъедобные — двойники съедобных, например, желчный гриб. Есть такой двойник и у лисички. Он так и называется «ложная лисичка».

Ну, а о ядовитых, вроде, и говорить нечего: от них грибнику надо держать свой короб или лукошко как можно подальше. Таких опасных грибов в наших лесах немало. Тут и известные всем мухомор, поганка и не очень известные двойники, например, съедобных опят... Впрочем, о них, ядовитых, у нас будет особый разговор...

А наши рассказы о северных грибах начнем с трубчатых.

ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ

Царь грибов

*Под той сосной
(от восторга — всхлип!)
Не кто иной —
Только белый гриб!*

О. ФОКИНА

Белый гриб — шедевр природы. В народе ему дано исчерпывающее название — царь грибов, хотя в разных местностях зарезервировано за ним еще с десяток имен: боровик, беловик, жатник, глухарь, печура, струень, медвежатник, толкач, коровка... Белым же называют его потому, что трубчатый слой нижней поверхности шляпки у молодых грибов белого цвета и остается таким после сушки, тогда как у других трубчатых грибов гименофор чернеет, и их именуют уже черными грибами.

Полное лукошко белых — мечта всех грибников. Если в лесу есть белые грибы, то сбор черных грибов, по мнению М. Пришвина, теряет смысл: «Набрал я себе в корзину всякую дрянь: сыроежки, красноголовики, подберезовики, — а белых грибов нашлось только два. Будь бы боровики, настоящие грибы, стал бы я, старый человек, наклоняться за черным грибом! Но что делать, по нужде наклонишься и к сыроежке». Судя по интонации, родились эти строчки под пером нашего известного писателя-натуралиста в минуты неважного настроения или усталости. В иные времена он более благожелательно отзывался о достоинствах других грибов. Но даже если понизить коэффициент резкости в словах писателя и оставить в неизменности лишь принцип сбора (или-или), то знаток русских лесов прав: белому среди всех наших грибов нет конкурентов.

Для многих грибников боровики кажутся одинаковыми. Но это, конечно же, не так. По приуроченности к древесным породам различают сосновый, еловый и березовый белые грибы. Еще есть белый гриб дубовый. Понятно, что этот прописан исключительно в дубовых лесах, которых на Беломорье нет, поэтому о нем мы говорить не будем.



Из троицы же наиболее известен и знаменит белый сосновый. Он так и называется — боровик. Потому что растет в чистых сосновых борах, где напочвенный покров составляют лишайники, вереск, брусника.

У белого гриба, выросшего в сосновом лесу, шляпка темно-коричневой или темно-бурой окраски, иногда даже с фиолетовым отливом. Плотная ножка-пенек короткая, толстая, с сетчатым узором, снизу вздута. Губчатый слой мелко пористый, сначала белый, позднее желтовато-зеленый. Из всех наших белых грибов боровик, пожалуй, самый красивый, красив же он какой-то вальяжной статью, породой, что ли. Посади его в Боярскую думу — всех там за пояс заткнул бы, сразу стал бы первым боярином...

Хорошо дружит белый гриб и с березой. Под редкими березами, чаще у можжевельников кустов, в густой траве, рядом с мухоморами, растут белые грибы со светло-серо-бурыми шляпками, иногда отливающими старой бронзой. Гриб толстокоренной. Трубочатый слой занимает не больше трети шляпки. В этом главное отличие белого гриба под березами от его хвойных братьев. Как и боровик, он дороден, чист, ножка у него недлинная, плотная, словно набита белой мякотью.

Но стандартным белым признан все-таки гриб из елового леса. Почему его приняли за норму, сейчас трудно сказать. Может, потому, что еловых лесов у нас больше, чем сосновых, значит, и беляков из-под елки больше, чем прочих...

Белый из еловых, рядом с сосновым и березовым, смотрится, как молодой казак на фоне дородных полковников: строен, подтянут, стремится быть на виду... Шляпка у него красновато-бурая, бывает и светло-каштановой. Еловые выше, светлее белых сосновых, но темнее березовых. На мху зеленомошных ельников их шляпки видны издали, так как у них ножки-корешки тоньше и выше. Мякотный слой шляпки тоже тоньше у еловых, две трети шляпки занимает мощный трубочатый слой, похожий на губку.

Еловые белые тоже называют боровиками, хотя это, наверное, неправильно: еловых боров нет, а есть ельники, где этот гриб и водится. Но поскольку белых грибов, по сравнению с другими, совсем немного, то на такие тонкости многие грибники не обращают внимания. Тем более, что в целом все виды белых грибов имеют значительно больше общих черт, чем различий.

А общее у них вот что. Белый гриб крепко стоит на толстой, клубневидной ножке, внизу она серовато-бурая, шершавая, под шляпкой — светлее, с заметным бело-сетчатым или густо-пятнистым рисунком, который иногда покрывает всю ножку. В среднем толщина ножки 2-5 см, но у некоторых крупных грибов диаметр ножки бывает и 10 см. В длину ножка может достигать 17 см. Шляпка у белого гриба гладкая, сухая, на ощупь бархатистая, в мокрую погоду слегка клейкая. У молодых грибов она полушаровидная, позже выпуклая и очень редко плоская, в диаметре вырастает до 20-25 см. Трубочатый мелкопористый слой у шляпки сначала белый и с возрастом становится желтовато-зеленым. Мякоть шляпки твердая, белая, без осо-

бого запаха и вкуса. Но если кусочки шляпки насадить на прутик и поджарить на костре, то из нее получается отличный «шашлык».

Белые грибы растут довольно медленно. Как именно, детально рассказал читатель журнала «Наука и жизнь» (см. стр. 25). К этому рассказу можно добавить, что за первые 4-5 дней вес белых грибов увеличивается за сутки в среднем на 40 г. Полной зрелости боровик достигает на седьмой день после появления на поверхности земли. Век жизни белого гриба — десять дней, хотя нет правил без исключений.

Отмечены случаи достижения боровиками великанских размеров. Так, в 1961 году в сентябре под Минском вырос белый гриб-великан. Шляпка его достигала диаметра 58 см, а под Владимиром в 1964 году в сосновом лесу нашли белый высотой 40 см, ширина шляпки около 60 см, толщина ножки 22 см, вес гриба 6,8 кг. Был он без единой червоточинки...

Повсеместно первые белые грибы появляются в июне. У нас, на Севере, это случается в конце июня. Во второй половине июля, начале августа отмечается их массовый рост. Растет белый гриб до первых заморозков. Первые и самые поздние грибы — наиболее чистые и здоровые. Белые грибы весьма требовательны к теплу и влажности почвы, по этой причине обильные урожаи их бывают относительно редко.

В Архангельской области лучшие уголья белых грибов — на юге области: в Вельском, Шенкурском, Красноборском, Устьянском, Котласском, Виноградовском районах. В 1976 году в Шенкурском районе по реке Ледь одному из авторов этой книги довелось собирать белые грибы прямо у лесовозной дороги. На белом лишайниковом покрове бора темные шляпки боровиков отчетливо были видны с мотоцикла. За каких-то пару часов была набрана почти половина прицепной мотоциклетной коляски.

Но не всегда белый гриб стоит открыто. Чаше он тщательно прячется среди травы и кустарников, и обнаружить его очень и очень нелегко. Опытный грибник собирает белые грибы не спеша, внимательно осматривает излюбленные места боровиков возле муравьиных куч, можжевельников кустов, среди ягодных кустарников, по бровкам лесных дорог и тропинок.

Растут белые грибы обычно семьями, поэтому, найдя один гриб, нужно внимательно осмотреть место в радиусе 10-15 м. Может быть, повезет обнаружить еще один-два крепких боровичка: «Найдешь белый — остановку сделай! Попался один — значит, рядом сын. А у сына сыночки прячутся у кочки...»

Первые боровики появляются после того, как окончательно установится теплая погода и пройдут один-два грибных теплых дождика. Такие дожди не звенят, не льют, не идут, а тихо сыплются из низких туч, шепчут что-то усыпительное каждому листу, каждой травинке. Лесной мох, перегной впитывают такой дождь не спеша, но основательно, а земля как бы парит, попахивая дымкой и не успевшей перепреть листвой. Наблюдательный К. Паустовский отмечал, что после одного-двух таких бальзамических душей все на

земле буйно трогается в рост. В том числе и грибы: липкие маслята, желтые лисички, румяные рыжики, боровики и бесчисленные поганки.

Спешите в такие дни в лес! Идет первая грибная волна! Боровиков в июне, конечно, маловато, но они есть, есть! И для каждого грибника, даже суперопытного, первый белый гриб — это как награда, как ценный приз. Каких бы и сколько бы грибов он ни набрал бы, но попадись ему боровичок, обязательно дома этак небрежно похвалится: «Нашел один беленький...»

И все домашние кинутся рассматривать боровичок, любоваться, гладить бархатистую шляпку и удивляться как какому-то чуду...

По вкусовым и питательным свойствам, содержанию витаминов белый гриб превосходит все другие грибы. Его относят к I категории, т. е. самым ценным и вкусным, дающим продукцию отличного качества. Ценность этого гриба определяется своеобразным химическим составом. В нем содержатся белки, жиры, углеводы, минеральные соли и другие специфические соединения. У белого гриба наиболее полный набор аминокислот — 22. Аминокислотный состав белого гриба близок к некоторым белкам человека. Жиров в белых грибах немного, но они хорошо усваиваются. Белые грибы богаты витаминами, эфирными маслами и другими веществами. В 100 г сухих белых грибов — 22 г белка, 2,5 г жиров и 29 г углеводов.

Но белый гриб не только питателен, он еще и целебен. В боровиках обнаружены антибиотики, которые смертельны для палочки Коха. А японские исследователи установили, что в белых грибах есть еще и противоопухолевые вещества.

Однако грибникам надо знать, что этот гриб полезен не абсолютно для всех. Он противопоказан тем, кто страдает заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек. Не стоит употреблять белые грибы и людям в пожилом возрасте. Это объясняется тем, что боровики содержат относительно много клетчатки, особенно в ножке. Последняя с трудом расщепляется пищеварительным соком, а отсюда и все последствия. Но для тех, у кого желудок в порядке, белый гриб — деликатес, желанный гость на праздничном столе. Именно так всегда относились к боровику и в царских дворцах, и в избах крестьян. Белый гриб используют в пищу в свежем и сушеном видах. Можно его мариновать и даже солить. Причем, в дело у боровика идут и шляпка, и ножка. Но надо помнить, что белый гриб, как и любой другой, — скоропортящийся продукт. Обработку его нужно производить не позднее 12-14 часов после сбора, так как неправильная кулинарная обработка или консервирование могут стать причиной отравления.

Однако наиболее ценны белые грибы в сушеном виде. Дело тут в том, что свежий боровик не имеет какого-либо особого запаха. Он лишь отдает немного прохладой и свежестью. Однако будучи высушенным, гриб приобретает неповторимый грибной аромат, так сказать, эталон грибного запаха и вкуса, благодаря ему все блюда, приготовленные с сушеными белыми грибами, необычайно запашисты и вкусны.

В последние годы довольно широкую популярность приобрел порошок из белых грибов. Получают его из высушенных боровиков, толкут их в ступке или мелют в кофемолке. Используют при приготовлении грибных соусов, паст, бутербродных масел, всевозможных начинок, добавляют также в супы, борщи, мясные блюда.

Хранить порошок очень удобно, места он занимает немного, а любое блюдо с ним готовится значительно быстрее, чем с грибами. И что очень важно: порошок не теряет своих ароматических свойств при кулинарной обработке.

В старину сушеные боровики составляли очень важный предмет экспорта. Лучшими сортами сушеных белых грибов считались шляпки — ярославские, тверские. В 1904 году из России было отправлено 110 тонн сушеных грибов в Австрию, Германию, Англию, Румынию и даже в Китай, а в 1912 году грибной экспорт превысил 350 тонн. В торговле различали 5 сортов сушеных белых грибов в зависимости от качества, места сбора и способа сушки, были, как уже говорилось, тверские, ярославские, а были еще и судиславские (Костромская губерния).

Белый гриб по внешнему виду можно спутать с желчным грибом, или, как его еще называют, горчаком. Он, можно сказать, хорошая копия белого гриба. Шляпка у него тоже буроватая или коричневая, ножка кремово-охристая с той же сеточкой по всему пеньку, вначале цилиндрическая, слегка вытянутая, затем толстеет, а у основания как бы вздувается. А вот губчатый слой — гименофор — не зеленовато-желтый, как у белых настоящих, а вначале белый, затем приобретает грязновато-красный оттенок. И споры у него тоже розовые. На разрезе или разломе мякоть у горчака краснеет и на вкус горькая, а у белого — остается белой и без горечи. Гриб этот несъедобен. Отравиться им не отравишься, если попадет в лукошко, но остальные грибы испортит, наделив их горечью. Хотя находятся оригиналы, которые употребляют его в пищу, предварительно выварив и промыв в холодной воде.

Но никому не советуем ни вываривать, ни отмачивать сатанинский гриб — еще одну копию боровика. Гриб настолько ядовит, что его даже черви не трогают! Любит эта отравка те же места, что и белые. Отличается от белого вот чем: шляпка у него более светлая, нижний слой ее — гименофор — плотный, почти твердый и, как у горчака, тоже розоватого цвета. На изломе краснеет. На ножке — прожилки зеленовато-розового оттенка.

Одно утешает, что встречается эта сатана редко...

Белый гриб можно вырастить и на дачном участке, если тот примыкает к лесу или на нем не до конца выкорчеваны все деревья, особенно береза, ель или сосна. Лесная опушка или одинокое дерево нужны потому, что без них гриб жить не может. Без деревьев нет микоризы, а без микоризы нет и гриба! Так что выращивание боровиков — дело сложнее, но возможное.

Опыт старых лесников тому подтверждение. Некоторые из них ухитряются в заветных лесных уголках устраивать что-то вроде грибных плантаций. Берут старые грибы, крошат и укладывают под моховую подушку на почву где-нибудь неподалеку от квартальных просек. А через год-два ходят в эти места за боровиками, как в огород за луком или морковкой. Какие хошь собирают: молоденькие пупырышки, ядреные сбитые кулачки или сановных бояр со шляпками, как чайное блюдце — словом, какие жена закажет, такие и получит! Тут, главное, уследить, чтоб губка у крупных грибов не побурела — такие практически уже несъедобны...

Подобным образом можно развести боровики и на дачной гряде. Если у вас на участке сохранилась береза в возрасте 30-40 лет с нетронутой лесной почвой, сделайте под ней несколько небольших углублений (2-3 см) по кругу, на расстоянии 1 м от ствола, полейте и положите в них по кусочку шляпки боровика. Само собой разумеется, что гриб должен быть нечервивым, а его гименофор — не перезрелым, зеленовато-желтого цвета. Заделайте ямки землей, можно их прикрыть мохом. Вот и все. Грибы тут, если не на следующий, то на второй-третий год обязательно вырастут.

Точно также можно подсаживать шляпки боровиков к сосне и ели. Причем, как сухие, так и свежие. Свежие просто раскладывают на разрыхленную подстилку, дня через 3-4 кусочки шляпок убирают, а подстилку увлажняют. Подсохшие шляпки просто прикапывают в подстилку и тоже увлажняют.

Есть еще два способа. Самым старым из них и самым известным — когда перезревшие грибы в чистой эмалированной посуде заливают теплой дождевой водой и настаивают сутки. Затем раствор тщательно размешивают, процеживают через редкую марлю и этой водой, в которой находятся споры боровиков, поливают небольшой участок под деревьями.

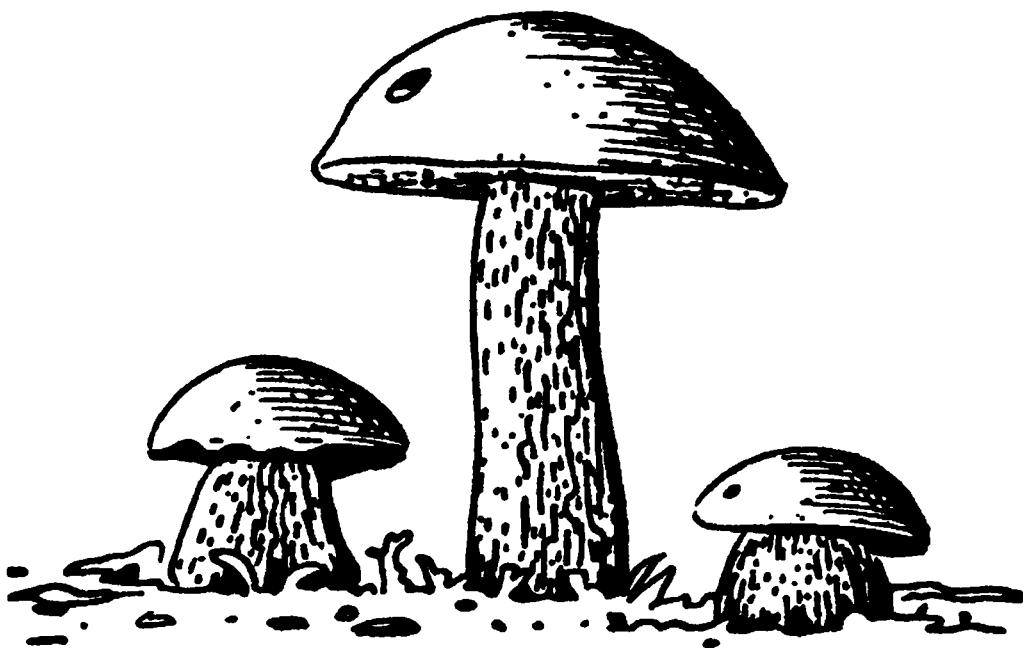
Третий способ: кусочки грибницы размером со спичечный коробок, взятые из мест, где росли белые грибы в лесу, переносят на выбранное на участке место (под деревом!), прикрывают подстилкой, мхом, слегка уплотняют и увлажняют.

Как видите, все просто. А в чем же тогда сложность? Сложность в том, что в месте пересадки гриба надо создать для него условия, полностью соответствующие природным. И не просто природным, а оптимальным для развития, таким, какие бывают в лесу в урожайные для боровиков годы. Тут и тепло, и грибные дождички, и питательность почвы, и наличие других, не только древесных, сожителей...

Красная шапочка

*Маленький, удаленький,
Сквозь землю прошел -
Красную шапочку нашел.*
Загадка

Подосиновик — один из самых популярных грибов. И как только ни называют его в народе: осиновик красный, красноголовик, красюк, краснушка, красный гриб, красная шапочка, красник, ванька-встанька, бачнюк... По всей лесной зоне, и даже в тундре, подосиновик — наиболее известный съедобный гриб.



Имя у подосиновика, конечно, легко расшифровывается, но это совсем не означает, что растет он исключительно под осинами. Растет он в сухих и влажных, но не сырых местах, в чистых осинниках, в сосново-березовых молодняках, встречаются в ельниках и березняках. Хорошо себя чувствует на прогалинах, на мягких подушках зеленого мха, вдоль лесных дорог и тропинок.

На влажных почвах, в траве растут подосиновики, имеющие красные шляпки и белые толстые ножки с волокнистыми чешуйками. Наиболее благоприятные условия для роста и развития таких красноголовиков — осинники возрастом до 30 лет: у таких деревьев обычно множество мелких молодых корней, в которые легко проникают нити грибницы подосиновика. Это обстоятельство хорошо знают опытные грибники, быстро набирающие в осиновых зарослях полные кузова грибов.

*Шепчут тонкие осинки
В темных зарослях лесных:
Приходите к нам с корзинкой
После дождей грибных.*

3. АЛЕКСАНДРОВА

А вот в березово-сосновых и елово-березовых лесах преобладают бурожелтые осиновики на массивных, книзу утолщенных ножках с темно-серыми и черными чешуйками.

Подосиновик же белый — альбинос сосновых, с примесью ели и других пород, лесов. В засушливое лето такой же альбинос может расти и в сырых, тенистых осинниках.

Как видим, подосиновик — гриб покладистый: уживается с разными соседями. Да и не особенно норовистый: одевается по обстоятельствам, хотя и не лишен щегольства, аккуратности в любой обстановке.

Шляпка у подосиновика выпуклая или полушаровидная, с ростом гриба становится подушковидной. Иногда со свисающей по краю кожицей. Трубчатый слой мелкопористый, сначала белый, позднее грязно-серо-коричневый. Молодой красноголовик, по четкому определению В. Солоухина, «представляет из себя белый плотный пенек, на который плотно, как наперсток (или как берет), надета ярко-красная бархатная шарообразная шапочка». С увеличением размера гриба шаровидная шапочка начинает разворачивать края, достигая 20-30 см в диаметре. Ножка сначала растет быстрее шляпки. На второй день она поднимается на 4 см, на четвертый — на 9 см, за пятидневку подосиновик поднимается на 12 см. К концу роста, на десятый-одиннадцатый день, ножка может достигать в длину 22 см, а шляпка — до 30 см в диаметре, подосиновик — самый быстрорастущий гриб.

Первые красноголовики появляются в июне на короткий срок. Полетел пух с осины — иди за подосиновиками, — так советует примета. Вторая волна приходит в конце июля, начале августа, когда земля хорошо прогреется и обильно увлажнится теплыми дождями. В сухую прохладную погоду в сентябре гриб отлично сохраняется, не червивеет и достигает максимальных размеров шляпки. Срезая ножку ножом, видишь белую мякоть пенька, меняющую затем окраску на розовую, синеющую и, наконец, черную.

Подосиновик не имеет ядовитых аналогов, и поэтому его может смело брать в корзину любой начинающий грибник.

Подосиновик по вкусовым и пищевым качествам относят ко второй категории, среди шляпочных он стоит сразу же за белым. Употребляется в пищу свежим, сушеным, маринованным. В свежем виде гриб используется с одинаковым успехом в разных супах-грибовницах, в виде жаркого, шашлыка, как начинка для грибных пирогов. При сушке чернеет, и потому его относят к черным грибам, однако на качестве гриба это не отражается, хотя вкусовые кондиции соленых подосиновиков ниже, чем у свежих.

Известный натуралист Д. Зуев называл подосиновик «щеголем леса». Из-за его красной шапочки. Эта шапочка, которая видна издалека, и делает гриб легкой добычей грибников, ибо нет такого собирателя, который прошел бы равнодушно мимо красноголовика.

Наверное, любил собирать эти грибы и В. И. Ленин, который, как известно, был большим поклонником грибной охоты. Но в жизнеописание, а точнее — в историю болезни первого председателя Совнаркома подосиновик попал не по этой причине.

... Потеря речи и способности письменно изложить мысль из-за паралича очень тяжело отражались на психологическом состоянии Ленина, вызвали у него раздражение, депрессию. И вот в один из таких моментов, в

конце июля 1923 года, близкие Владимира Ильича, помятуя о его грибных увлечениях, решили порадовать его, «насадив» вдоль дорожки, по которой его вывозили на прогулку, семейку красивых, ядреных красноголовиков. И Ленин, глядя на эти неведь откуда взявшиеся грибы, действительно обрадовался. Но затем задумался и попробовал потрогать один гриб палкой — тот тут же повалился. Знаками он попросил подать ему второй — тот оказался со срезанной ножкой...

Реакция Ленина на обман была столь резкой и бурной, вызвала у него такую вспышку раздражения, что лечащий врач счел необходимым записать об этом в историю болезни. Как случай, характеризующий способность Ленина к анализу окружающей действительности, в чем обитатели Горок и Кремля, похоже, стали уже сомневаться...

Обабок

*И под каждой осиною — гриб
Подосиновик!*

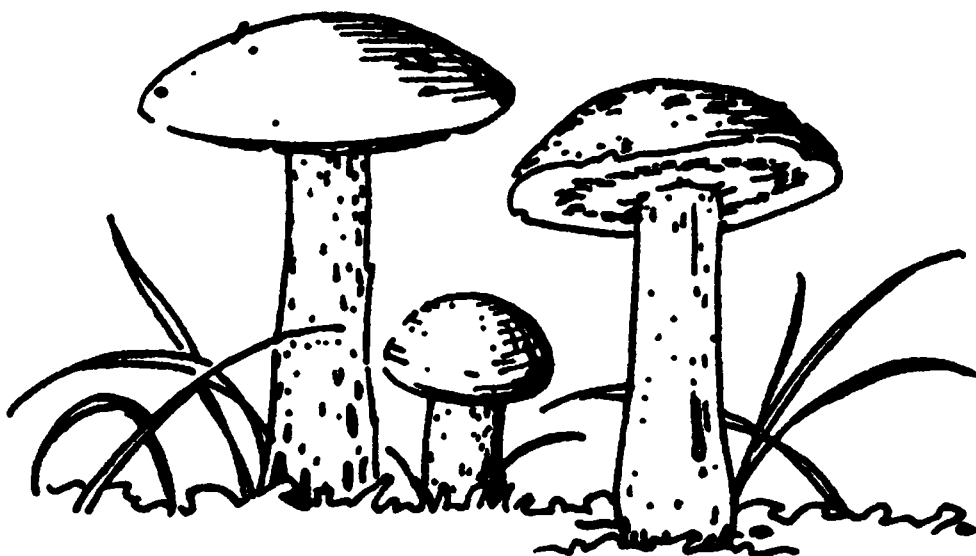
*И под каждой березой — гриб
Подберезовик!*

Н. РУБЦОВ

Этот трубчатый гриб также пользуется большим авторитетом у грибников, особенно во время появления первых грибов. Подберезовик в разных местах называют по-разному: обабок, бабка, березовик, колосовик, серый гриб, черныш, подберезовик, черный гриб.

Первые обабки обнаруживаются в июне вдоль тропинок и лесных дорог-тележниц. Обабок в это время плотный, ни в чем не уступающий красноголовику. По мере же роста, увеличения в размерах подберезовик начинает «мякнуть», быстро теряет бодрый внешний вид.

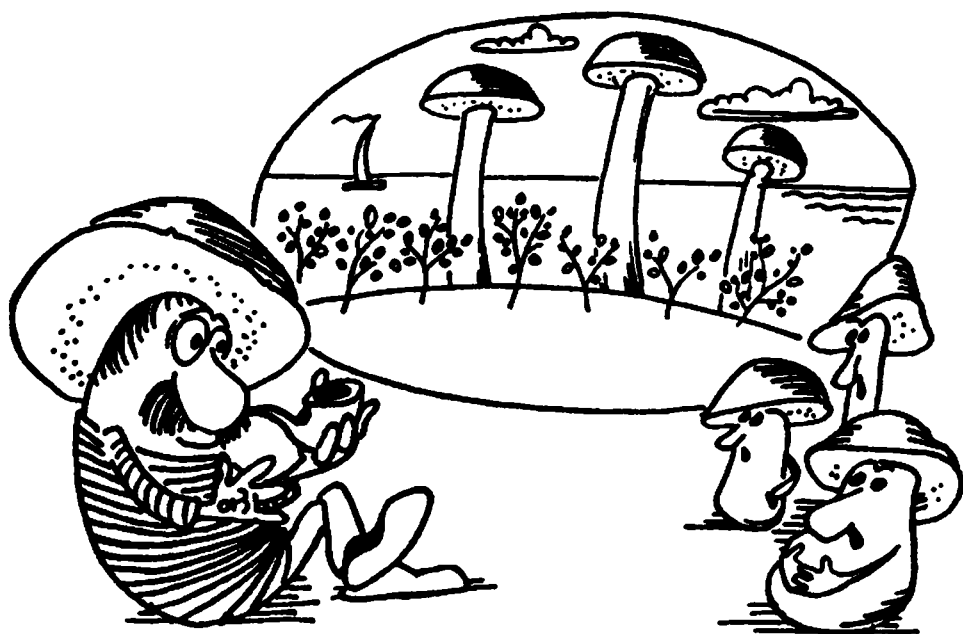
Из всех названий подберезовика самым распространенным стало — обабок. Даже у нас на Севере, хотя словечко это более южного происхождения. Почему же оно так распространилось? Корреспондент «Правды Севера» как-то высказал предположение, что связано это с тем, что худенькие, мол, грибы растут рядом с деревней, никто их не собирает, оставляя их бабкам, которые не могут далеко ходить за хорошими грибами. Отсюда и пошло: обабок да обабок...



Но возможна и иная этимология. Обабиться, по В. Далю, значит, стать мужчине дрянным, вялым, плаксивым... Подберезовик же по характеру как раз такой мужичонка и есть: чем старше, тем бесформенней, водянистее, рыхлее, словно болен нездоровой тучностью или водянкой. Короче, был в молодости гриб как гриб, не хуже других, да вдруг обабился.

А на Руси ведь, если на кого-то ярлык навесили, так не на одного, а на всю родню, не на срок, а и потомкам в наследство. У тверяков, например, не только подберезовик стал обабком, но и молодой березняк, где водятся эти грибы, стали называть обабочником...

А подберезовик действительно связан с березой крепко-накрепко, образуя с ее корнями устойчивую микоризу везде, где бы она ни росла — от сухих боров на песках до сфагновых болот. Даже на островах Врангеля, Шпицбергена и Новой Земли.



Подберезовики, пожалуй, единственные грибы, способные вырасти в несколько раз выше деревьев! На острове Врангеля растут целые рощи карликовых ив и берез, и над ними возвышаются рослые красавцы-подберезовики, словно охраняющие покой карликовых рощ. Писатель-натуралист И. Соколов-Микитов очень метко назвал полярный гриб «надберезовиком».

... В июле-августе на Шпицбергене выпадают иногда прекрасные солнечные дни. В такие дни Пирамида и Баренцбург, — российские шахтерские поселки, обычно сразу же пустеют: все их население устремляется за грибами. В небольших долинах, укрытых от ветров, растут ерники — карликовые леса, а среди них — грибы. Сыроежки, синяки, грузди, моховики, подосиновики и, конечно, подберезовики. Шляпки у всех — не больше старого пятака, и только у подберезовиков — с чайную чашку. Червивых нет, рыхлых тоже, все — крепенькие, ядреные.

В такие дни все российские грумантланы едят на обед одно роскошное блюдо — картошку с грибами. А вот норвежцы, живущие на острове, грибы не собирают и не едят...

Подберезовик образует три подвида: обыкновенный, розовеющий, болотный. Размеры и окраска шляпок подберезовиков меняются в зависимости от условий произрастания, но всегда неизменно одно: растет он только под березой, хоть в чистом, хоть в смешанном лесу.

*Мы идем путем-дорогой,
По ручью лесному — вброд.*

*Под березкой белоногой
Подберезовик растет.*

3. АЛЕКСАНДРОВА

Подберезовик обыкновенный любит сухие и свежие, но не переувлажненные почвы. В заболоченных же местах распространен подберезовик болотный: у него беловатая, с зеленым оттенком или чисто белая шляпка. Здесь же встречается и подберезовик розовеющий со шляпкой от темно-серого цвета до черной, или со светлыми пятнами.

Ножка у подберезовика стройная, утолщенная у основания. Размер шляпки не превышает 15 см. Она сначала выпуклая, а позднее подушковидная. Цвет шляпки, как уже говорилось, может быть разный: белый, желтоватый, серо-бурый, коричневый, иногда почти черный — в зависимости от места произрастания. Мякоть шляпки белая, не изменяет цвета на изломе у обыкновенного и болотного подберезовиков; у розовеющего гриба на изломе она розовеет. Ножка подберезовика толщиной 2-3 см и длиной до 15 см белая или бело-серая, покрыта темными чешуйками под цвет березовой коры.

Три разновидности подберезовика немного отличаются друг от друга временем произрастания. Подберезовик обыкновенный растет с июня (в числе других ранних грибов) и весь сентябрь. Березовик болотный растет только в сентябре. Это самый плохой подвид гриба. Мякоть у него слабая, водянистая. Подберезовик розовеющий появляется в августе и захватывает сентябрь.

Характерной особенностью березовика является их быстрый рост, поэтому они и быстро стареют. Обычно на шестой-седьмой день их шляпки делаются дряблыми, будто накачанными водой, особенно, если в это время выпадают дожди. Ножки становятся волокнистыми, твердыми. Доживает гриб до 10 дней, превращаясь к этому сроку в сочащуюся влагой губку.

Для сбора и обработки годится подберезовик с размером шляпки в 5-6 см. Ножку лучше срезать, чтоб пенек был не более 2 см от шляпки.

Подберезовик — гриб II категории, используется в свежем, жареном, сушеном и маринованном виде. При сушке гриб чернеет, а поэтому, как и подосиновик, относится к черным грибам.

Писатель В. Солоухин в своей «Третьей охоте» пишет о подберезовике: «Он ушел, конечно, далеко вперед от разных там моховиков, валуев и свинушек, но не достиг кондиции своего близкого сородича — белого гриба. Я бы сказал даже, что березовик — это выродившаяся ветвь белого, его ухудшенный вариант».

Бедный, бедный подберезовик! Как тебе только ни достается: ты и выродившийся сородич, ты и обабок... И тем не менее, поэтам этот гриб очень нравится:

*А рядом — что там за сосед?
Обабок, голенький и чистый,
Дивясь, глядит на белый свет,
Забыв стряхнуть со шляпки листик.*

А. РОМАНОВ

Сосновик

*И уже маслята вышли —
Первый маленький отряд.
Е. ТРУТНЕВА*

Масленок в народе называют: желтяк, масленник, маслюк, масляк, сосновик, чалыш. Маслята в хвойных лесах встречаются так же часто, как сыроежки в смешанном лесу. Молодые сосенки с зеленой травой — любимое место маслят. Собирать их одно удовольствие, так как растут они большими семьями. Где один, там еще пяток, а то и длинная вереница.



Растет масленок, как правило, в редколесье, по окраинам полян, на опушках леса. Часто и обильно маслята высыпают стаями по лесным заросшим дорогам, на горях и старых костровищах. Любят они свежие почвы, не сухие и не мокрые, хорошо освещенные солнцем. Растет масленок с июля по октябрь. Зацвела сосна — пора идти за маслятами. По этому поводу присказка есть: сосенки сыплют пыльцой золотой — масленники лезут дружной толпой. Ну, а самых первых маслят берут в июне. Маслята — самые поздние грибы, они одни из самых морозостойких: выдерживают заморозки до 5° на открытых местах, а в лесу, в траве — и более низкие температуры, хотя и теряют свой вкус.

В северных лесах встречаются масленок поздний (настоящий), масленок зернистый и лиственничный. Первые два вида имеют много общего, и грибники их обычно не различают.

Поздний имеет круто заостренную шляпку, которая со временем выравнивается, хотя бугорок посередине и сохраняется. Размер шляпки — до 10 см, цвет — от шоколадно-буроватого до желтовато-коричневого. Кожица клейкая, слизистая, легко отделяется от мякоти, всегда облеплена хвоей. Трубчатый слой — бледно-желтый. У молодых маслят он закрыт белой тонкой пленкой-покрывалом. С ростом гриба она разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца. Вот этим кольцом на ножке масленок поздний отличается от масленка зернистого, моховика зеленого, козляка и несъедобного перечного гриба.

Ножка длиной до 10 см и толщиной до 2 см, цилиндрическая, бледно-желтоватая, позднее лимонно-желтая.

Мякоть шляпки нежная, на изломе желтоватая, не изменяющая окраски. Особого вкуса не имеет, но обладает приятным запахом.

Масленок зернистый отличается от позднего отсутствием пленчатого кольца на ножке. Гриб не такой липкий и кажется совсем сухим. Шляпка полушаровидная, красноватая или коричневато-бурая, позднее — желтоватая. Ножка тех же размеров, что и у позднего, сверху белая с бородавочками или зернышками» отсюда и название гриба — зернистый.

Масленок лиственничный отличается золотисто-желтой, оранжево-красной или красно-бурой окраской шляпки. Трубчатый слой грязно-коричнево-желтый. Цвет ножки от желтого до коричнево-красного. Мякоть гриба на изломе — лимонно-желтая, постепенно буреющая. Пленчатое кольцо на ножке желтоватое. По этому признаку его отличают от настоящего масленка.

Масленок — гриб второй категории, хотя по вкусу он очень близок к белому грибу. Употребляется вареным, жареным, соленым, но особенно вкусен маринованный или жаренный в молоке или сметане.

Василий Белов в своих знаменитых очерках о крестьянской эстетике «Лад» отмечает, что из маслят в северных деревнях варили губницу, а «в разгар лета собирали на жаренину, обдирали коричневую кожицу и томили на таганке... Сушили их в нежаркой печи, затем нанизывали на суровую нить и подвешивали под матицу или ссыпали в деревянную дупельку».

По содержанию белковых веществ, жиров и углеводов маслята обскакали даже белые грибы. Кроме того, трудноперевариваемой клетчатки в них наполовину меньше, чем в белых грибах. Маслята отличаются наличием кобальта, который принимает участие в процессах кроветворения. В маслятах обнаружено и особое смолистое вещество, снимающее головные боли и ломоту в суставах при подагре.

Свое основное название — масленок — этот гриб получил, говорят, по внешнему признаку: в сырую погоду его шляпка начинает блестеть, будто смазанная маслом.

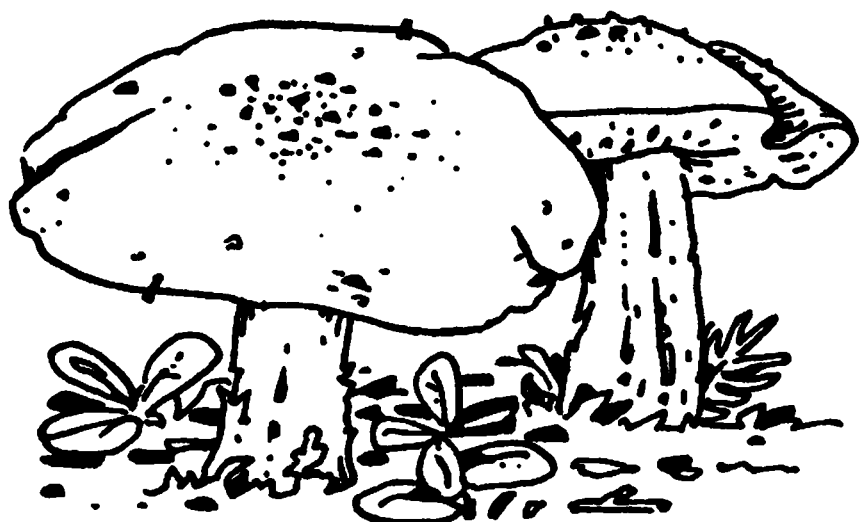
Но великолепный знаток северных трав, ягод, грибов Ф. Чумаков считает, что такое имя дали грибу по его внутреннему признаку: цвет мякоти у корешка масленка желтоватый, похожий на масло. Отсюда, мол, и масленок.

Моховик

Все грибы типа моховиков местное население считает болотниками или козляками (что неправильно, это совсем другой вид трубчатых). И поэтому они редко попадают в лукошко грибников.

Ф. ЧУМАКОВ

В северных лесах растут в основном два вида моховиков: зеленый и желто-бурый.



Зеленый имеет еще ряд названий, вернее прозвищ, настолько они пренебрежительны: козлиные губы, глухой гриб, козлий гриб, решетник.

Зеленый моховик внешне напоминает белый гриб, только состарившийся и позеленевший. Он растет в одних с ним местах. Но в отличие от боровика-семьянина, моховик

— гриб-одиночка, его не увидишь растущего группами. Самым распространенным местом его обитания являются ельники-зеленомошники. Выбирает моховик края дорог, лесные полянки, опушки. Первым из трубчатых грибов зеленый моховик заселяет старые вырубki с сосновым подростом. Любит и молодые сосняки с песчаными почвами.

Тонкая ножка моховика зеленого несет довольно крупную желтовато-оливковую выпуклую шляпку, верх которой весь испещрен мелкими трещинами, что для бывалого грибника является определяющим признаком этого гриба. Диаметр шляпки достигает 12 см. Трубчатый слой приросший, ярко-желтого оттенка, который со временем становится зелено-желтым, что и определяет название гриба. Гименофор имеет крупные неровные поры, за что этот гриб и называют еще и решетником. Мякоть некрепкая, беловатая или светло-желтая, на изломе слабо синее, лишена какого-либо запаха и вкуса. Ножка стройная, цилиндрическая, желтая или с красноватым оттенком, длиной до 8 см и толщиной 2 см.

Сходство зеленого моховика с перечным грибом может доставить неприятности грибнику, но горький двойник нетрудно распознать по желтовато-красному трубчатому слою и горькому вкусу мякоти и шляпки.

Желтым осиновиком называют моховик желто-бурый, который внешне немного похож на подосиновик. Растет он часто и обильно в сосновых лесах разного возраста на песчаных почвах, а в сухое лето этого моховика много по кочкам в заболоченных сосняках. Встречается желто-бурый моховик в разных типах сосновых боров: брусничном, черничном, багульниковом.

Моховик желто-бурый (осиновик желтый, болотовик, моховик болотный, пестрец) имеет шляпку охристо-желтого цвета или буроватую диаметром 5-10 см. Кожица бархатистая, в сырую погоду слизистая, как у маслят, но не отделяется. У молодого гриба шляпка с острым, загнутым внутрь краем, позднее она становится более плоской. Трубчатый слой плохо отделяется от шляпки. Сначала он грязновато-серый, потом желто-оливковый, оливково-зеленый, почти без пор. У старых грибов гименофор грязновато-бурый. Мякоть гриба желтоватая, без особого запаха и вкуса, на изломе — голубовато-синеющая.

Ножка гриба волокнистая, цилиндрическая, длиной до 8 см и толщиной до 2 см, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком.

Желто-бурый моховик — двойник козляка, но последний от моховика отличается более широкими порами трубчатого слоя и более упругой мякотью.

Несмотря на разницу во внешнем виде, оба вида моховика — грибы, одинаковые по строению, пищевому вкусу, химическому составу — III категории. Появляются они в конце июня — начале июля и сохраняются в лесу до поздней осени. Употребляются вареными, жареными, впрок их сушат, маринуют. Лучше брать моховики со шляпкой до 6 см в диаметре.

Коровий гриб

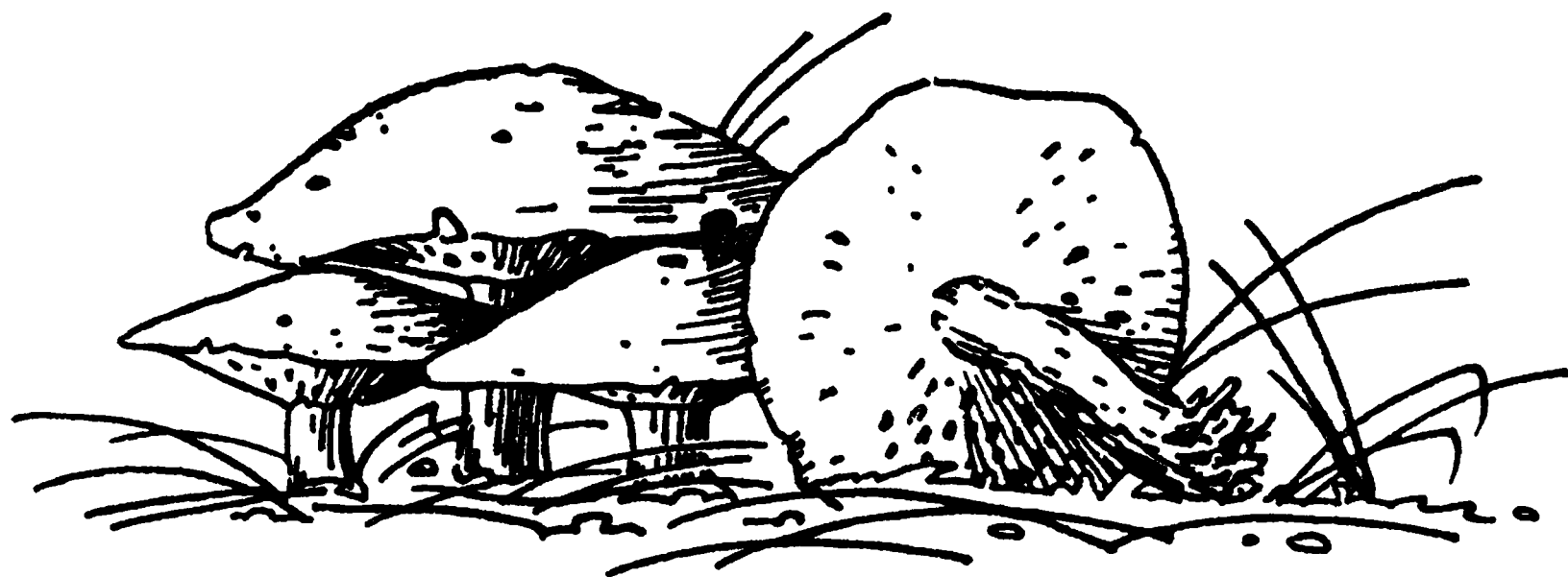
В берестяной коробке у Егориши перекачивалась горстка мокрых, запорошенных старой рыжей хвоей козлят.

Ф. АБРАМОВ
«Деревянные кони»

К козлякам в наших краях отношение весьма пренебрежительное: мол, и вид невзрачный, и козы с овцами их едят, и коровы стороной не обходят. Отсюда и названия: овечка, коровик, коровий гриб, козляк и т.д. Только зря все это. Козляк — хороший съедобный гриб.

Растут козляки обильно как колониями, так и в одиночку с июля до заморозков. Тяготеют они к влажным местам в сосняках и мшистых ельниках, у дорог, по окраинам болот, на сфагновых болотах, зарастающих сосной.

С десяток лет назад в районе Васьково под Архангельском на осушенном болоте в сфагновом сосняке в конце июля студенты, проходящие практику по гидромелиорации, набирали козляков целые энцефалитные куртки, приспособив их под мешки. Вот такое изобилие козляков было в ту пору в лесу.



Внешне козляк напоминает масленок или желто-бурый моховик. Однако его отличают упругая мякоть шляпки и довольно крупные поры на нижней стороне шляпки, тут сходство с пористой губкой один к одному.

Шляпка у козляка охристо-желтая, светло-бурая или рыжевато-желтая, диаметром от 4 до 10 см. Смолоду шляпка выпуклая, у старых грибов — почти плоская, с волнистыми краями. В сырую погоду она очень гибкая и мягкая, на ощупь слизистая. Шляпки соседних грибов часто срастаются. Кожица на шляпке держится крепко и сдирается только по краю.

Гименофор прирастает к шляпке, поры разбегаются от ножки к краям шляпки веером, форма их угловатая. У старых грибов трубчатый слой всегда выпуклый книзу. Ножка козляка часто согнута, искривлена у земли, длиной она до 10 см, толщиной 1-2 см, одного цвета со шляпкой и чуть светлее, по форме цилиндрическая, кверху утолщенная. Мякоть гриба упругая, гибкая, эластичная, светло-желтоватая, без особого вкуса, но приятно пахнет. На изломе или срезе также, как у подосиновика и подберезовика, мякоть синее, а затем буреет.

По вкусовым качествам козляк несколько уступает моховикам, он отнесен к III категории. Вполне пригоден к употреблению в пищу в свежем и сушеном виде, можно его мариновать и солить. У козляков перед переработкой обрезают ножки, так как мякоть их грубая и невкусная. Самые лучшие козляки с размером шляпки не более 5 см и ножкой толщиной до 1 см.

Козляк — не только съедобный гриб, но и лекарственный. По количеству содержащихся в нем антибиотиков козляк удостоен чемпионского звания: среди 57 видов грибов, подвергшихся исследованию, он занял первое место.

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

Лесные медяки

А ну, поближе-ка

иди к сосне!

Ах, сколько рыжиков!

Ну, как во сне!..

Н. РУБЦОВ

Рыжики — популярнейшие на Руси грибы, собираемые с древнейших времен, тогда называли этот гриб рыжаком. Наиболее известным является рыжик настоящий, или деликатесный, имеющий две формы: рыжик сосновый с оранжевой или красно-оранжевой шляпкой и рыжик еловый, окрашенный несколько скромнее — в желтоватые или синевато-зеленоватые тона. И для тех и для других рыжиков на шляпке обязательны темные концентрические зоны.

Этот пластинчатый гриб относится к довольно многочисленному семейству млечников. Но у рыжиков млечный сок особого вкуса: в нем содержится лактарная кислота, которая и наделяет рыжики только им присущим пикантным вкусом. И он настолько неповторим, настолько оригинален, что коренные жители Бурятии, например, рыжики только и признают за грибы, все же остальные, в том числе и белые, относят к поганкам и, разумеется, не едят.

Северяне не столь фанатично поклоняются рыжику, хотя тоже не прочь помолиться на него. Василий Белов в своем «Ладе» о рыжиках пишет так: «Из всех культурных знаков самым близким к народному быту, разумеется, была рожь, не зря ее называли матушкой, кормилицей и т. д. Среди деревьев — это береза, воспетая в песнях, а среди грибов, конечно же, рыжик. Ни один гриб не мог соперничать с ним, поскольку рыжик, как и рыбу, можно варить, солить, запекать в пироге и даже, сперва слегка подсолив, есть в свежем виде».

Заметьте: никаких эпитетов, никаких восторгов, а прибавить к этим словам нечего — со всех сторон гриб видно, как горошину на ладони...



Рыжик из соснового леса называют сосновым, боровым или красным. Это элитный гриб. Кто хоть раз отведал натуральные соленые боровые рыжики без всяких специй, тот на всю жизнь сохранит их вкус. К сожалению, это царское яство в наше время оказывается на столах северян все реже и реже.

Северяне еще в начале нынешнего столетия были озабочены судьбой этого гриба. Карельский миколог, доктор наук В.Шубин раскопал в архивах вот такие сведения: «... еще в 1912 году житель Каргопольского уезда Ф. Докучаев в статье о грибном промысле, отмечая большую роль в бюджете крестьян и неимущих горожан сбора рыжиков для продажи, беспокоился о будущем этого промысла». Большой вред для урожая рыжиков он видел в захламлении мест рубок ветвями и остатками древесины, которые предлагал по крайней мере складывать в кучи. Одновременно он возражал тем, кто пытался объяснить исчезновение рыжиков рубкой леса, говоря при этом, что для их появления достаточно 10-летнего молодняка, и если принять меры к охране леса, то промысел рыжиков будет всегда.

Но не вняли потомки гласу Ф. Докучаева. С охраной лесов дела у нас всегда выглядели неважно. Давненько уже нет на Каргопольщине былых урожаев того рыжика, который снискал себе мировую славу и был известен как каргопольский рыжик.

На самой же Каргопольщине этот рыжик называли надпорожским, так как рос он в борах близ деревни Надпорожье, расположенной на берегу реки Онеги. Конечно, Каргополье не одним надпорожским рыжиком было живо. Водился он и в других местах района: молодых сосняков на песчаных почвах тут и сегодня еще немало. А в старые времена крестьяне, выжигая участки леса под выпасы для скота и под пашню, сами того не ведая, создавали «культурные уголья» для рыжиков. Такие лесные сенокосы, поляны и выпасы с молодым редкостойным сосновым подростом и есть природные уголья, где лучше всего растет сосновый рыжик. Эти рыжичные места у каргопольцев получили название «сосновые рядошки», то есть рядки молодого мелкого травянистого сосняка. Этих «рядошек» уже давным-давно нет, а вот название сохранилось...

В былые времена каргопольский рыжик был изысканным блюдом на званых обедах не только в Петербурге, но и в Париже, где он ценился дороже шампанского из подвалов мадам Клико. Восхищались русскими рыжиками и гурманы других западных стран. При этом различали рыжики вятские, вологодские — в этих губерниях грибной рыжичный промысел был развит столь же широко, как и в Каргопольском уезде. Но соперничать с каргопольскими грибочками никто не смел.

В урожайные годы Каргопольский уезд продавал до 800 тонн рыжиков! Местный краевед П. Каменногорский в 1907 году писал, что «в Каргополе постоянно жили 10 крупных и 20 мелких скупщиков, которые одних рыжиков заготавливали не менее 20000 пудов. Они давали сборщикам обычно за фунт рыжиков не дороже 5-7 копеек, но, даже несмотря на та-

кую низкую цену, крестьяне здесь зарабатывали ежегодно от 40 до 50 тысяч рублей».

Но не каждый рыжик шел в Петербург или за границу. Купеческие ОТК пропускали только тот, размер шляпки которого не превышал 2,5 сантиметров в диаметре. Именно такие рыжики с маркой «каргопольские» продавались в знаменитых елисеевских магазинах — и в Петербурге и Москве. Во всех других продавался уже другой рыжик. А каргопольский и расфасовывался по-особому в узкогорлые бутылки-четверти, что гарантировало высокий стандарт продукции и, соответственно, спрос на нее.

Волна первого нароста рыжиков на Каргополье обычно наблюдается в июне, в одно время с формированием очередного годичного слоя древесины, с началом интенсивного сокодвижения. Отсюда и название рыжиков первого слоя — соковики. Их впрок никогда не заготавливали, т. к. считали жидковатыми и не пригодными в засол или для маринования. Появление соковиков подсказывают и народные приметы: зацвели султанчики вереска — значит, время идти за рыжиками; появились белые грибы — ровно через три недели жди рыжиков. А появление самых ранних рыжиков — знак того, что пора сеять рожь на озимь.

Второй слой рыжиков отмечается уже в конце августа и совпадает с церковным праздником Успенье. Отсюда местное их название — успенские рыжики. Вот эти рыжики и солят, и маринуют, а если осень выдастся теплой и дождливой, успенские грибки могут оккупировать леса ватагами до самых морозов.

Рыжик не переносит ярких солнечных лучей и очень не любит жары, ему роднее тень. При благоприятных условиях шляпка гриба может вырасти до 15 сантиметров в диаметре, а ножка — вытянуться на 6-8 см. У молодого гриба шляпка округло-выпуклая, у переросшего становится похожей на воронку, настолько она изгибается вверх. И края шляпки, поначалу загнутые, затем распрямляются.

Мякоть рыжика плотная, мясистая, в месте излома или надавливания на нее зеленеет. Точно так же зеленеют при надавливании пластинки гименофора, ножка. Млечный сок борového рыжика оранжево-желтого цвета с неярко выраженным смолистым запахом и ничуть не едкий, скорее наоборот, приятный на вкус. Вот почему при засолке рыжики предварительно не вымачивают и даже не моют.

Сейчас богатых рыжиками угодий почти нет, а ежегодный объем заготовок даже в урожайные годы не вызывает у заготовителей восторга. В отдельные годы заготовительные пункты вообще остаются без рыжиков, несмотря на высокую закупочную цену. И как же счастлив тот, кто знает потайные места произрастания этого гриба. И не только потому, что на рыжиках можно изрядно заработать или сделать для себя хороший припас деликатесного гриба. Есть и другая причина: дело в том, что собирать рыжики — это ни с чем не сравнимое удовольствие для грибника. Когда видишь ватагу рассыпавшихся в

густой траве рыжиков, душу охватывает такое сладостное чувство, что по сравнению с ним меркнет восторг от находки семейки боровиков!

А растут рыжики, как уже говорилось, не в одиночку, а колониями. Поэтому, если нашел один «медячок», ищи рядышком в траве другой, третий, пятый, десятый, гм... гм... ищи, может быть, и сотый...

Рыжик архисъедобен — об этом знает любой уважающий себя грибник. Употреблять его можно в свежем, соленом, консервированном и маринованном виде. К жарехе из рыжиков не смеет приближаться ни одно жаркое из других грибов. Но лучший способ переработки и употребления рыжика — это все же соление.

По калорийности соленый рыжик в два раза превосходит говядину, в три раза картофель, в четыре — рыбу, в девять раз — капусту. По питательности он почти приравнивается к пшеничному хлебу. В отличие от многих других грибов, соленый рыжик наделен еще одним важным достоинством: он легко усваивается организмом. Только одно это его свойство способно сразу же возвысить рыжик над всеми остальными грибами, которые, по мнению диетологов, следует относить к тяжелой для человеческого желудка пище.

Срок соления соснового рыжика всего 5-6 дней, по скоросольности он уступает разве что сыроежкам. Однако не следует торопиться с употреблением малосольных рыжиков. Нет-нет, вреда от них никакого не будет. Просто малосольные не обладают еще тем знаменитым ароматом и вкусовым букетом, который приобретут грибы через 30-40 дней с момента засолки. Так что наберитесь терпения, и вы будете вознаграждены настоящим, ни с чем не сравнимым деликатесом.

Если боровой рыжик растет в неразлучном содружестве с сосной, то еловый, соответственно, — с елью. Поэтому его называют еще еловиком, или подъеловиком. Каргопольцы свои еловые рыжики называют чуть иначе — елыши или подъелыши. А во времена давние для этих грибов было еще одно название — печниковские, так как их собирали большей частью в лесных массивах Печниковской волости.

На одном и том же месте при благоприятных условиях сбор грибов можно проводить через каждые 3-4 дня. Растут же они, как правило, в молодых разреженных ельниках.

Внешне еловый рыжик отличается от своего соснового собрата. Шляпка его более тонкая, чаще синевато-зеленоватая, покрыта зеленоватыми пятнами. Млечный сок не оранжевого цвета, а морковно-красный. Мякоть гриба рыхлая, ломкая, на вкус пресная. Цвет ножки и шляпки одинаковый, но ножка бывает и посветлее.

Писатель-натуралист Д. Зуев в своей книге «Дары русского леса» дал весьма красочное описание еловых рыжиков: «на зеленом мху сафьяновые рыжики кажутся рассыпанными монетами, да еще с прозеленью, словно разбросанные медяки вырытого старинного клада...» Поэтичный и довольно точный портрет семейки подъелышей.

Еловый рыжик — гриб вкусный, употребляется в пищу он точно так же, как и его боровой братец. Имеет перед ним даже кое-какое преимущество: запах у свежего елового рыжика более приятный и душистый, чем у соснового.

Растут «медяки» под елками почти всегда колониями. Так что если нашел один рыжик — ступай, грибник, осторожно, иначе подавишь не одну сафьяновую шляпку... Д. Зуев подметил весьма интересную особенность еловых рыжиков: в одной семье или стайке грибы могут быть неодинаковыми, с разного цвета шляпками — и все вокруг одного дерева. С северной стороны ели рыжиков всегда оказывается больше и шляпки у них ярко-красные, влажные, ядреные, свежие, гладкие и блестящие в росе. С южной стороны — их меньше всего, а цвет шляпок — рыжий, грязно-беловатый, зеленовато-синий и даже белесовый. На восток и на запад от ели цвета шляпок тоже разные: от зеленовато-коричневых до зеленовато-синих, причем вперемежку. Прямо-таки природный компас! Любители этих грибов давно пытаются разводить их, окультурить, что ли. В литературе есть упоминания, что такие опыты с посевами рыжиков проводились еще в 1870 году: «под елками клали размятые перезрелые шляпки рыжиков, прикрывали их травой или мхом и поливали водой. Через две недели после посева появились зеленовато-фиолетовые сплетения нитей грибницы рыжиков. Через год под елками появились рыжики. Опыт был повторен и на другой год, и также успешно. Одновременно рыжики были посеяны и под липами, и под кустами орешника, но из этого посева, как и предполагалось, ничего не получилось».

По всей вероятности, речь тут идет о первых опытах по разведению лесных грибов, принадлежащих доктору Н. Никитину, который в своем подмосковном имении в 70-х годах прошлого века успешно выращивал рыжики в шестилетних елово-березовых посадках.

Возможно, и удастся искусственно вырастить рыжики, но утверждение Д. Зуева о том, что «очень легко, просто и выгодно рыжиковый сад в елках насадить, в колхозных парках, в пришкольных ельниках, в аллеях посадках елок вдоль проселочных дорог, в парках культуры», — нам кажется несколько оптимистичным. По этому поводу ученый-миколог В. Шубин высказался более сдержанно. Тот факт, что из нескольких тысяч видов съедобных грибов к настоящему времени в промышленных масштабах выращивают всего около десяти, ученый объясняет слабой изученностью плодоношения, особенно микоризных грибов, к которым относятся основные съедобные (белый гриб, осиновик, рыжик и др.).

И тем не менее, в газетах и журналах то и дело мелькают заметки такого примерно содержания: муж отправился в лес за грибами и вернулся с пустой корзинкой. А жена, усмехаясь, тут же пошла в сад или огород и принесла кастрюльку ядреных рыжиков...

На все вопросы ошарашенного мужа ответ у нее был один:
— Сами выросли!..

Оказывается, еще в прошлом году все отходы от чистки грибов она не в компостную кучу выбросила, а высыпала под елку, что растет в углу сада, у забора. Да еще прикрыла очистки мхом. А нынче копалась на грядке, глядь — что это под елкой за грибы выросли? Батюшки, да это же рыжики высыпали!.. Кинулась, было, ломать, да решила подождать, посмотреть, что там хозяин принесет. Много — промолчу, мало — так похвалюсь перед ним своим урожаем.

Называются эти заметки обычно «Грибная грядка», или что-то вроде этого. А разница между ними в том, что у забора может расти не ель, а сосна, береза или даже рябина. И тогда грибы могут быть на грядке другими: белые, грузди, подберезовики...

Так что, опыты продолжаются! И с рыжиками чаще всего...

В заключение следует сказать о рыжиках, как сосновых, так и еловых, вот еще что. Грибы эти витаминизированные. Витамин А в них содержится не меньше, чем в красной моркови. Обнаружили в рыжиках и вещества, которые обладают различными биологически-активными свойствами. Одним из таких веществ является лактариовислин. Он оказывает пагубное воздействие на болезнетворные микробы, тормозит рост туберкулезной палочки. Другие вещества — из обнаруженного азуленового ряда — уменьшают окисление жиров и масел, то есть обладают антиоксидантными свойствами. Азулены успешно применяют также при лечении такого неприятного заболевания кожи, как болезнь витилиго (появление обесцвеченных пятен на коже). До настоящего времени витилиго не излечивали, теперь появился просвет, и на повестку дня стал вопрос: получение лекарственного препарата из рыжика не лабораторным путем, а в промышленных масштабах.

Назвался груздем — полезай в кузов!

... Молочно-белая шляпка, почти воронка, кажется художественным изделием из слоновой кости. Как правильна ее округлость, будто выточена она искусными руками мастера!

Д. ЗУЕВ

Среди пластинчатых грибов сразу же за рыжиками всегда, по любой классификации, идут грузди. Да и по группе млечников они, если не одной крови, то довольно близкие родственники.

Груздей в наших краях несколько видов: настоящий или сырой, желтый, черный, синеющий, осиновый и др. Свое название получил от собирательных слов древнеславянского языка: «груздие», «грудие», что значит —

груда, куча. Подмечено было точно: природа будто специально собирает эти грибы в кучу, если попал на груздевое место, корзина сразу и заметно полнится. Грузди сильно и приятно пахнут. Если другой гриб, как говорится, не унюхаешь, пока не поднесешь к носу, то грузди благоухают даже на рас-



стоянии. В старые времена грузди и рыжики настолько обособляли от других пластинчатых, что только их и считали достойными иметь имя, остальные же называли просто грибами. Так и говорили: «Уродилось много грибов, а вот рыжиков, груздей мало...» Или: «если груздей не наломаем, будем брать грибы...»

Обильному появлению груздей способствуют частые, но непродолжительные дожди. По этому поводу С. Аксаков заметил: «Вследствие непродолжительных дождей, грузди уродились мост-мостом». Но если дожди затяжные и почва перенасыщается влагой, грибы пропадают: затянулись дожди — груздей не жди.

Цена рыжикам и груздям всегда была высокая — как на продукты питания: если ягоды на столе подспорье, то рыжики соленые, грузди ядреные — это уже снедь...

Из всех видов груздей для большинства грибников самый желанный и любимый — груздь настоящий или сырой. При встрече с ним взгляд любителя «тихой охоты» сразу же напрягается: где-то рядом наверняка замаскировался еще такой же красавец, а может, и не один.

У этих низкорослых молочно-белых крепышей с мохнатыми краями шляпки завернуты внутрь. И не налюбуется глаз ярко-белой шляпкой, скользящей в руках даже в сухую погоду, и оттого поблескивающей, как перламутр. Такой чистой белизны, как у настоящего груздя, нет ни у какого другого гриба.

Предпочитает сырой груздь березовые, сосново-березовые леса, но может встречаться и в осинниках, даже в елово-сосновых насаждениях с песчаными и супесчаными почвами и с холмистым рельефом местности. Этот гриб не растет на влажных сырых местах, и редкое его появление там можно объяснить только необычными погодными условиями — очень уж сильной сухью.

Шляпка у взрослого гриба крупная, достигает 20 сантиметров в диаметре. Сначала она почти плоская, но затем становится воронковидной, с завернутыми вниз мохнатыми краями. Мякоть гриба всегда белая, плотная, со специфическим ароматом, она не меняет цвета даже на изломе. Ножка у груздя относительно толстая, до 5 сантиметров длины, голая, белая, внутри полая.

Невысокая ножка и постоянная влажность шляпки — причина того, что гриб, как правило, всегда покрыт лесным мусором, который скрывает его от глаз грибника. И скрывает настолько искусно, что начинающие, неопытные охотники за грибами могут вернуться домой с пустым лукошком, хотя в лесу было полным-полно груздей. Чтоб избежать такого конфуза, следует вооружиться палочкой, которой всегда можно проверить любой подозрительный бугорок — нет ли под ним желанной находки. Только не надо этой палочкой перепахивать лесную подстилку, чуть ли не вскапывать ее. Перерыв хвою, мох, листья, вы, может быть, и найдете «грудку кудрявых груздей», но оставите после себя побоище, на котором наверняка будет уничтожен мицелий. А раз грибница погибнет, значит, и грибов на этом месте теперь не будет несколько лет. Об этом никогда нельзя забывать...

В то же время, действуя палочкой аккуратно, осторожно, вы не только не нанесете ущерба лесной ниве, но и не перетрудите спину, избежите лишних нагибаний, чтоб проверить каждый холмик в слое опавшей листвы. И если при этом нападете на семейки молодых грибков, встаньте перед ними на колени и осторожно выньте, как это делал в свое время С. Аксаков, «из-под пелены прошлогодних и полусгнивших листьев, поросших всякими лесными травами, остро пахнущие хрупкие и ломкие, точно пухом обросшие

снизу, молодые грузди». Затем, не вставая, оглянитесь с этого же места вокруг, и наверняка обнаружите неподалеку еще несколько едва заметных холмиков, которые как бы надорвали слой опавшей листвы и под которыми притаились группками и в одиночку новые перламутровые красавцы.



Млечный сок у груздя белый, острый, соприкасаясь с воздухом, немного желтеет. Под шляпкой белые пластинки от внешнего края плавно нисходят к корешку. Настоящий груздь, благодаря бахrome, расположенной по краю шляпки и состоящей из множества волокон, невозможно спутать с любым другим грибом. Среди ядовитых и несъедобных груздь двойников не имеет.

Первые грузди в наших краях нарастают обычно во второй-третьей декаде августа или в сентябре, их массовое появление совпадает, как правило, с осенним листопадом. Но в отдельные годы, как это произошло в 1995 году, мощная урожайная волна груздей была отмечена в конце июля, особенно в Плесецком районе, а вот осеннего урожая там грибники так и не дождались. Так что, не зевай, грибник, да не раздумывай: брать или не брать июльский гриб — «ломай» его да засаливай. А вообще-то по существующей

фенологической примете об очередности появления грибов правило таково: появляются волнушки — жди груздей.

Собирают и используют настоящий груздь только для соления. Соленые, они имеют голубоватый оттенок, очень ароматные, сочные и мясистые. Вообще-то многие грибники рады любому, конечно, нечервивому груздю, но по-настоящему для засолки хороши только непереросшие, размер шляпки которых менее 10 см. Мечта любого любителя «смиренной охоты» — насобирать кузов груздочков со шляпками до 5 см и с ножкой длиной не более 1 см.

В прошлом до мельчайших подробностей было разработано «товарное (вот еще один принцип классификации!) грибоведение», которое знал каждый приемщик и грибник-промысловик. Например, соленые грузди делили на пять сортов;

первый — «носок» (мелкие, с трехкопеечную монету, шляпки),

второй — «вершковы» (эти размерами 4,5 см),

третий — «получетвертные» (с крутоподвернутой тарелкой шляпки диаметром 9-13 см),

четвертый — «шелепки» (с попову шляпу, к сожалению, авторы не знают, с какими полями шляпы носили русские батюшки),

пятый — «ломовики» (это был груздевый лом).

Как видите, от груздей ничего не пропадало, даже раскрошившиеся, ломанные-переломанные тоже шли в дело!

Из-за едкого млечного сока грузди перед засолом рекомендуется вымачивать 2-3 дня в холодной воде, меняя ее 2-3 раза в сутки. Соленый настоящий груздь по калорийности чуть-чуть уступает пшеничному хлебу, вдвое превосходит куриное мясо и говядину среднего качества и втрое — цельное молоко. Не зря у русских крестьян он шел за снесь! Поэтому для нас, северян, совершенно неприемлемо утверждение финского миколога М. Корхонена, что груздь белый — это малоценный гриб.

Нам куда понятней и ближе взгляд на груздя купринского героя из рассказа «На покосе», старого актера Байдарова, который не только любил и умел вкусно поесть, но и знал массу рецептов приготовления разных блюд. И среди них — рецепт грибного салата из груздей: «Понимаешь, положить груздочков солененьких, нарезать тоненько крымское яблочко и один помидорчик и крошить туда головку лука, картофеля вареного, свеклы и огурчиков. Потом все это, понимаешь, смешать, посолить, поперчить и полить уксусом с прованским маслом, а сверху — чуть-чуть посыпать мелким сахаром. И к этому еще подается в соуснике растопленное малороссийское сало, знаешь, чтобы в нем шкварки плавали и шипели... Удивительная вещь! — прошептал Байдаров, даже зажмурясь от удовольствия».

Состав сухого вещества шляпки груздя имеет такой расклад: 32,2 % белков, 6,9 — жиров, 4,2 — сахара, 5,8 — экстрактивных веществ. Эта цифра не менее убедительна, чем эмоциональные рассуждения актера-гурма-



на, ибо доказательно утверждает-
ся справедливость того, что не зря
груздь настоящий у нас отнесен к
грибам I категории, т.е. к фавори-
там грибной кулинарии.

Желтый груздь очень похож
на настоящего и практически не
отличается от него по вкусовой
ценности, он также относится к
грибам I категории.

Отличием его является желто-золотистый цвет шляпки по форме вогнутой вовнутрь. Ножка гриба короткая, 4-5 см длины и до 3 см толщины, книзу суженная, слизистая. Мякоть желтого груздя белая, но при нажатии на нее желтеет. На изломе или разрезе выделяется очень едкий белый млечный сок, желтеющий на воздухе. Пластинки беловатые или кремовые, нисходящие по ножке. Споровый порошок желтый. В отличие от груздя настоящего искать этот гриб нужно не в березняках, а в еловых или елово-березовых древостоях на более влажной и глинистой почве. Желтый груздь микоризой срастается с корнями ели и является типичным хвойным грибом.

Первые желтяки появляются в конце августа, а массовый их наrost происходит в период сильного листопада. Урожай их не бывает обильным.

Грибники относятся к цветным груздям с некоторым недоверием, а зря. Пищевая и вкусовая ценность этого гриба прекрасные. Как и груздь настоящий, этот гриб хорош в засолке, и тоже с обязательной предварительной отмочкой в холодной воде в течение 2-3 дней для удаления млечного сока.

У синеющего груздя есть еще одно название, причем обидное, даже оскорбительное — собачий груздь. За что ему такое прозвище навесили, никто вразумительно ответить не может: собаки его вроде бы не едят, во внешности тоже ничего схожего с нашими четвероногими друзьями. Но как приклепнули печатку, так теперь с этим штемпелем и появляется на свет... А вот насчет синеющего тут все понятно. Это из-за фиолетового оттенка пластинок и такого же цвета сока.

Фиолетовый, синеющий — для нас цвет этот всегда подозрительный, неприятный. Скорее всего потому, что связан с разного рода ушибами, отеками, фонарями под глазами. Наверное, по этой причине многие грибники обходят этот груздь стороной, считая его чем-то вроде поганки. А зря! Это вполне хороший, съедобный гриб II категории.

По форме шляпки он похож на настоящего груздя, по цвету напоминает желтого. И только пластинки расцвечены по-своему. Мякоть у него плотная, белая, горьковатая. Ножка до 3 см толщины и до 7 см длины, бледно-желтая, рыхлая внутри. Когда спелая, то полая. При нажатии на нее синееет.

Гриб очень вкусен в соленном виде. Представляет определенную ценность с медицинской точки зрения, так как является сильным антибиотиком, помогая при лечении нарывов и ангины.

Однако расписывать его в деталях нет большой необходимости, поскольку встречается синеющий груздь в наших лесах довольно редко. Растет предпочитает в сырых лиственных, хвойных и смешанных лесах.

Грузди, как известно, относятся к группе млечников. То есть на изломе они всегда выделяют млечный сок. А вот подгруздки такого сока ни на изломе, ни на срезе не выделяют. Зато по форме, внешнему виду — так совсем заправские грузди.

Настоящие ли грузди подгруздки? Одни микологи по инерции величают их груздями, а другие же категорично возражают, требуют, чтобы эти грибы определяли исключительно как сыроежки. Но у народа на такую разноголосицу всегда есть в запасе поговорка: а хоть горшком назови, только в печь не сажай! Вот и грибники, оставив споры специалистам о родовых кланах грибного царства, называют подгруздки сухими груздями. Мол, хоть и без млечного сока, а все равно грузди. Таких приبلуд в наших лесах у груздей двое: подгруздок белый (сухарь) и подгруздок черный.

Сухарь на все сто оправдывает свое название. Шляпка у него сухая, шершавая, по цвету матово-белая, не имеет по краю никакой сетчатой бахромы. Сухим гриб остается и на изломе, хотя и обладает характерным груздевым запахом.

Размер шляпки, как и у настоящих груздей, может достигать 20 см в диаметре. Сначала шляпка у него плоская, затем приобретает воронковидную форму и желтеет. Роднит сухаря с настоящим груздем и появляющиеся на шляпке буроватые пятна. Пластинки голубовато-белые. Мякоть белая, плотная, сладковатого вкуса, цвета на изломе не меняет.

Неопытный грибник может запросто спутать подгруздок с груздем настоящим. Такая ошибка возможна еще и потому, что сухарь, как и перламутровая шляпка, прячется от глаз грибника под лесной подстилкой. И отыскать молодой подгруздок бывает довольно трудно, т. к. плодовое тело сухаря начинает формироваться под землей. А когда же он подрастет и вылезет на поверхность, таща на своей шляпке лесную подстилку, хвою и прочий мусор, то гриб оказывается, как правило, червивым. И тогда уже бесполезно определять: груздь это или подгруздок.

Отчетливая характеристика сухаря, наверное, еще не написана, т. к. мнения о нем как у исследователей, так и у грибников весьма противоречивые. Официально он зачислен в грибы II категории, группу вроде бы неплохую. Но авторитетный даже для грибников-гурманов В. Солоухин совершенно не согласен с таким рангом подгруздка белого. По его мнению, подгруздок, если и уступает кому по питательности и вкусу, так толь-

ко рыжикам, но отнюдь не груздям, так что с полным правом может быть отнесен к грибам первого сорта. Почему? Да потому что очень вкусен он соленный. А «исключительно вкусен отварной в соленой воде, горячий, со сметаной. Жарить его тоже хорошо, но не один, а с другими грибами...» Что ж, доводы довольно убедительные. Солоухину вторит не менее авторитетный для северян Ф. Чумаков, считающий, что многие грибники не знают, как подгруздок белый надо отваривать, как солить. Он пишет, что перед засолкой вымачивать его не надо, требуется лишь промыть и очистить от мусора. А варить его надо в соленой воде так, как отваривают пельмени. Еще Ф. Чумаков замечает, что сухой груздь в наших лесах редок, в то же время другие справочники утверждают, что это «один из самых распространенных грибов, встречается в изобилии большими группами...» (В. Федоров «Грибы»).

Авторам этой книги доводилось бывать в самых разных лесах Севера. Так вот, больших групп подгруздка белого мы не видели, что же касается его распространенности, то он не такой уж редкий гриб в сухих хвойных и смешанных лесах.

Вторым представителем груздей-безмлечников является подгруздок черный. Шляпка его от 5 до 15 см в диаметре сначала выпуклая, а затем вдавленная посредине и воронковидная, у молодого гриба она грязновато-серая, у взрослого — бурая или темно-бурая. На ощупь кожица шляпки слегка липкая и не снимается. Мякоть поначалу белая, ломкая, затем буровато-серая, на изломе краснеет, а потом чернеет. Пластинки нисходящие беловатые, с возрастом сероватые, при нажатии чернеют. Ножка цилиндрическая, сплошная, гладкая, одного цвета со шляпкой, при надавливании тоже темнеет.

Растет гриб в хвойных и лиственных лесах в августе-сентябре, группами, но не обильно.

Подгруздок черный — гриб III категории (употребляется свежим, соленным), съедобен после предварительного отваривания. Но большой популярностью у грибников он не пользуется из-за довольно низких вкусовых качеств, т. к. обладает своеобразным запахом сырой земли. Но В. Солоухин считает этот запах привлекательным, по его мнению, это «очень вкусный дух. По-видимому, через этот запах на гриб и нападают вредители». Действительно, подгруздок черный, пожалуй, один из самых червивых грибов. Даже молоденькие, размером еще с пяточок, они зачастую оказываются пораженными насекомыми. Понятно, что с такими задатками подгруздку черному в лукошко грибника никак не пробиться, даже если бы он отличался превосходным вкусом. Но со вкусом, как уже говорилось, у него тоже не все ладно. Вот и выходит, одна у него судьба — быть чем-то вроде роддома для личинок лесных комаров, тех самых личинок, что походя грызут все грибы подряд...

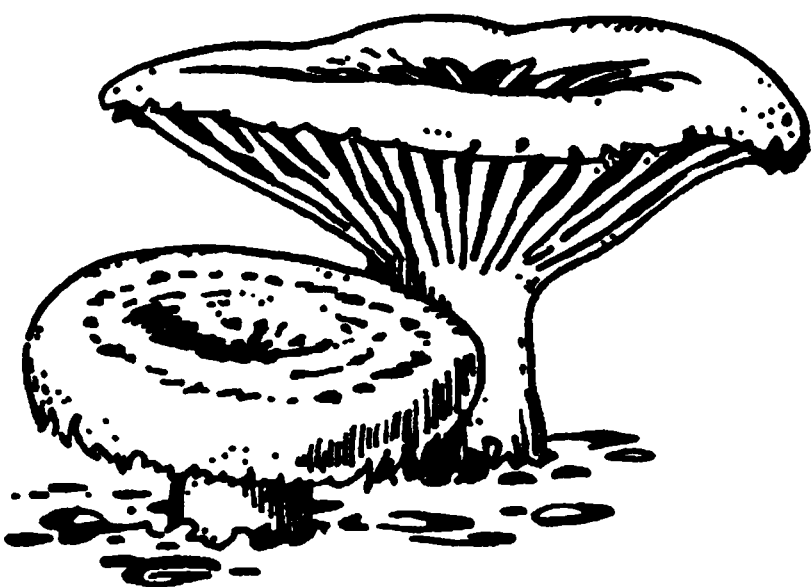
Волнушки-хохотушки

*Усгнившей лесной избушки,
Меж белых стволов бродя,
Люблю собирать волнушки
На склоне осеннего дня.*

Н. РУБЦОВ

Волнушка розовая, как и груздь настоящий, как и серушка, в нашей области, пожалуй, самый массовый грибной продукт для засолки. Урожай волнушек, как правило, у нас всегда обильнее других, более ценных грибов — вот в этом и кроется причина всеобщего внимания к этому грибу. Не пропадать же добру! Это хорошо подметил в своем «Ладе» В. Белов: «Если на рыжики случался неурожай, то нарастали грузди, или полугрузди, или кубари, если же не было и этих, то уж волнухи-то обязательно осенью появлялись».

Волнушка — удивительно красивый гриб: по ярко-розовому полю его словно бы бархатной шляпки расходятся более бледные круги, как волны по воде от брошенного камня. Шляпка с подвернутым пушистым краем, сначала розовато-красная и плоская, а позднее — воронковидная, размерами до 15 см в диаметре. Пластинки гриба приросшие к ножке или нисходящие по ней, тонкие и бледно-розовые. Ножка до 7



см длины и до 2 см толщины, беловато-розовая, полая. Мякоть розоватая, ломкая, на изломе выделяет очень едкий белый млечный сок.

Растет волнушка группами, стаями. Где есть старые, там обязательно попадутся и молоденькие, аккуратненькие розовые пяточки. Любимые места волнушек — березняки, мелколесье из смешанных лиственных и хвойных пород с наличием травянистого покрова.

Перепутать волнушку с другим грибом практически невозможно, хотя некоторые неопытные грибники и принимают ее за рыжик. Но стоит только обратить внимание на края шляпки и млечный сок, как все сомнения сразу же исчезнут: у рыжика нет бахромы, а млечный сок не белый, а оранжевый.

Собирать — сплошное удовольствие: во-первых, грибов всегда много, а во-вторых, каждый гриб чист и красив.

*Уж я до вас, волнушки, доберусь!
Смотрите-ка, на вас какие платья,
Оборок-то! Разводов! Как не срам
Хоть вот тебе, что прочих розоватей,
Сидеть и киснуть, прячась по кустам?*

*На свет, на свет, голубушка! Давай-ка
Листок с румяной щечки уберем
И кружево расправим... Ты ж хозяйкой,
Царицей будешь над царем-грибом!*

О. ФОКИНА

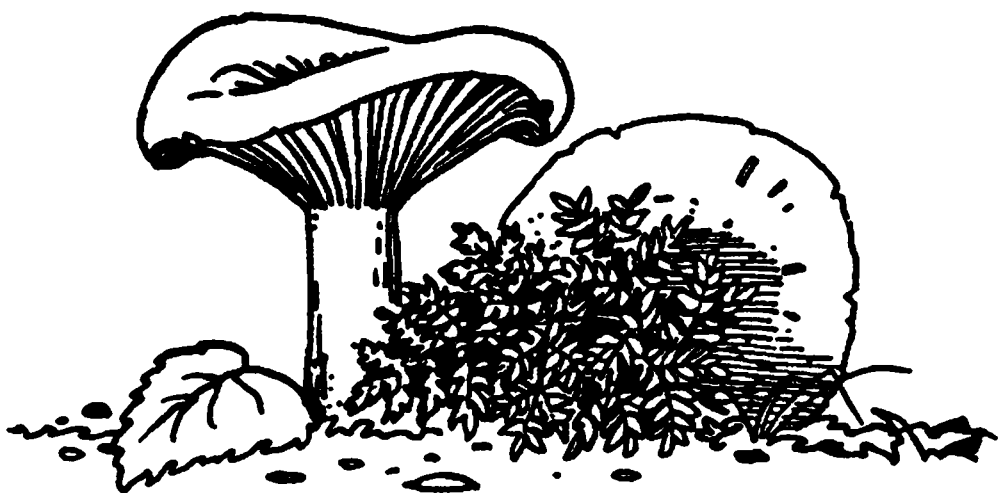
Гриб этот, не то что иная сыроежка, которая так и крошится, едва возьмешь ее в руки. Но когда волнушка состарится и шляпка у нее станет как воронка, она тоже становится хрупкой и ломкой.

Когда волнушка появляется в июле, это означает, что год на грибы будет неурожайным. Настоящая же пора для волнушки — август и сентябрь, растет она, с перерывами до самых заморозков, а иногда и после них, если установится теплая погода.

Не во всех странах, как, собственно, и у нас, мнения о волнушке однозначны. Так, в Германии и Польше волнушка считается ядовитым грибом. Примерное такое же отношение к ней и в Мордовии, где ее презрительно называют «скотским рыжиком». Возможно, что существуют какие-то географические формы волнушки, способные накапливать и содержать токсические вещества, а может, причиной тому и способы ее обработки. Но что любопытно, в Финляндии, например, по утверждению уже известного читателю М. Корхонена, волнушка — наиболее популярный в стране гриб, единственный съедобный из всех лесных представителей грибного племени.

Обыкновенно волнушку солят, но можно и мариновать, использовать в свежем виде. К сожалению, при обработке во всех случаях этот гриб теряет свою удивительную расцветку и становится просто серым. Ах, если бы волнушка сохраняла свою красоту и выглядела бы, скажем, замаринованной так же, как в березовом лесу в момент сбора, она наверняка затмила бы на столе все другие грибы, тем более, что по своим питательным свойствам и вкусовым качествам она отнесена ко II категории.

Из-за едкого млечного сока перед засолкой волнушку обязательно следует вымачивать в холодной воде 2-3 суток, постоянно меняя воду. Для более оперативной обработки волнушку рекомендуют отваривать в течение 5-8 минут, и, как считает знаток северных грибов Ф. Чумаков, «горячий способ удаления горечи более желательный, т. к. хрупкая мякоть этого гриба становится более эластичной».



Волнушка очень урожайная в нашей области, в отдельные годы ее запасы могут достигать 5 тысяч тонн.

Встречается в наших лесах белая разновидность волнушки розовой — белян-

ка. У белянки шляпка желтовато-белого цвета с загнутым внутрь бахромчатых краем, по форме очень сходна со шляпкой волнушки розовой, но без concentрических полос. Млечный сок, как и у ее розовой родственницы, белый и едкий.

Растет волнушка белая на влажных полянках с мелким и редким березняком, а также в березовых и смешанных лесах. Появляется в августе-сентябре. Используют ее для соления, но, учитывая еще более хрупкую шляпку, чем у волнушки розовой, собирают для этой цели грибы размером лишь с пятак. Вкусовые и пищевые качества у нее такие же, как и у розовой. Однако из-за небольших запасов и неприметному виду белянка значительно реже оказывается в грибном лукошке.

Лесной кулачок

От пинков не достается ни одному грибу, включая и мухомор, так, как валую.

В. СОЛОУХИН

Каких только названий не дают в народе валую: и бычок, и сопливик, и кульбик, и др. А архангельские и вологодские грибники называют его еще кубарем. Валуй — родной брат сыроежки, и встретить его можно в самых разных лесах, но чаще — в березовых, на свежих почвах.

Шляпка валуя может быть окрашена от желтовато-белого до желто-бурого или охристого цвета. Она имеет сначала круглую, почти шаровидную форму и напоминает сжатый кулачок, затем слегка распрямляется и нередко напоминает абажур с вдавлением посередине. Гриб очень хорошо заметен в лесу благодаря блестящей поверхности шляпки в сухую погоду и слизистой — в сырую. Кожица легко отделяется.

Мякоть гриба довольно плотная, белая, у старых грибов — желто-буроватая, жгуче горькая, с неприятным запахом, полностью исчезающим после засолки.

Пластинки у молодых валуев желтовато-белые, затем становятся ржаво-желтыми, с буроватыми пятнами.

Ножка цилиндрическая, крепкая, плотная, несколько светлее шляпки, высотой до 10 см и толщиной до 3-5 см.

У валуя незадачливая жизнь. Из-за шаровидной поначалу шляпки грибники час-



то принимают валуй за белый гриб. Тянется любитель «тихой охоты» за боровиком, а в руках оказывается «сопливик», и такая обида забирает его, что расплачиваться за эту ошибку приходится всем следующим валуям. Как не вспомнить тут частушку о рассерженном ухажере: «Думал, в кофте розовой, а это пенёк березовый!»

В ранней молодости валуй похож на шарик величиной с лесной орех и в такой форме он достигает размеров среднего яблока. Ножка его так крепко охвачена краями шляпки, что ее приходится нередко выковыривать, т. к. она уже в самом раннем возрасте может быть с червоточиной, которая в молодых грибах редко распространяется дальше ножки.

Первые валуи появляются в нашей области в июле и потом растут до конца сентября, но самый обильный их рост в августе.

По непонятно сложившейся традиции многие грибники обходят кубари стороной, считая их несъедобными, хотя местному населению известно, что он вполне съедобен. Конечно, психологию грибника можно понять: пошел в лес за белыми, осиновиками, березовиками, груздями, волнушками, а тут одни валуи, и все стаями, стаями, прямо-таки россыпями. Не прибавляют привлекательности валую и бурые пятна на пластинках, но появление их отнюдь не означает, что гриб начал гнить. Это особенность валуя вполне доброкачественная, тем не менее, даже знающий грибник предпочитает положить в корзинку более молодой, с чистыми, желтовато-белыми пластинками гриб.

Валуй не только съедобен, но и вкусен, хотя и отнесен к III категории. Ф. Чумаков утверждает, что «валуй годится только в засолку. Конечно, он не может соперничать, скажем, с рыжиком, но многие ценители и знатоки считают его даже вкусным. Поэтому в годы неурожая валуй — настоящая находка».

Годится этот гриб и для маринования. «Однажды в одном московском доме, где любят вкусно поесть, подали на стол грибы. Все они были ровные по величине, и не было ни одного крупнее лесного ореха, и были они маринованные, вкусные, пользовались самым большим успехом за столом, и были это самые обыкновенные валуйчики». Это мнение о валуе В. Солоухина. О. Чистовский расширяет диапазон его использования до жаркого: «А если серьезно, то отварные кубари, прихваченные морозцем, очень вкусны в жарком». Д. Зуев ввел валуя в деликатесы: «Крепкая мякоть валуя превосходна для приготовления грибной икры (с чесноком и специями)».

Для засолки рекомендуют брать молодые лесные бычки с диаметром шляпки до 6 см и длиной ножки до 0,5 см, предварительно их вымочив или пробланшировав. Вымачивать их нужно не менее двух дней в холодной воде, часто ее меняя. Без вымачивания валуи можно солить с предварительным отвариванием в течение 25-30 минут. Подготовленные грибы (вымоченные или отваренные) укладывают в бочку или другую тару и залива-

ют соленым раствором со специями. К употреблению они готовы только через два месяца.

В северных лесах лесных кулачков на всех хватит, и не брезгуйте ими, грибники, берите — зимой все пойдет в дело.

Опрятная дуплянка

Этот гриб сельское население и грибники хорошо знают именно как серушку и ценят ее за опрятность и слабую червивость.

Ф. ЧУМАКОВ

За вздутые ножки некоторые грибники называют этот гриб — дуплянка. Есть у него и ряд других названий: серуха, подорожница, серянка и даже лиловый груздь. Но первое, официальное — серушка.

В наших лесах серушку чаще всего можно найти в березовых, осиновых и смешанных лесах с влажными почвами, но нередко ее можно встретить и вдоль старых лесных дорог и троп, очевидно, с этим и связано одно из ее имен.

Шляпка гриба от 3 до 10 см в диаметре, лиловато-серого цвета, бывает даже со свинцовым оттенком, сначала выпуклая, а затем воронковидная, с концентрическими расплывчатыми кругами или без них. Поверхность шляпки всегда чистая и опрятная и чуть-чуть липкая в сырую погоду. Плодовое тело гриба мясистое, плотное, хорошо выдерживает переноску в грибном лукошке. Млечный сок, выделяющийся на изломе шляпки серушки, белого или водянисто-белого цвета, очень едкий на вкус и не меняет цвета на воздухе. Относительно редкие пластинки на нижней части шляпки бледно-желтоватого или беловато-серого цвета. Ножка длиной до 8 и толщиной до 2 см, иногда вздутая, у молодого гриба плотная, а затем полая, почти одного цвета со шляпкой.

Растет серушка одиночно и группами, иногда довольно большими. Первые серушки появляются в конце июля, а их массовый рост начинается в августе и продолжается до октября. Очень ценное в грибе то, что он отличается слабой червивостью. В наших лесах больших урожаев серушки не бывает.

По пищевым качествам серушку относят к III категории и используют в основном только для засола в смеси с другими грибами. Перед соленьем грибы обязательно нужно хорошо отмочить с неоднократной сменой воды или отварить в течение 20-30 минут для удаления горечи.

Этот опрятный и чистотелый гриб пользуется у наших грибников заслуженным уважением.

Лесные модницы

*Неподалеку сыроежки
Беретик виден голубой.
Еще ищи, грибник, не мешкай
Они всегда растут гурьбой.*

А. СОЛОВЬЕВ

Такое меткое название вполне подходит к сыроежкам. Они всегда на виду, никогда не таятся, не прячутся от грибника, скорее наоборот, стара-



ются привлечь к себе внимание своими яркими и разнообразными по окраске шляпками. Действительно, цветовая гамма их шляпок включает все цвета радуги — как насыщенные, так и массу всевозможных оттенков. Народная поговорка не одобряет все это многоцветье: тридцать сестер от разных матерей...

Сыроежки — самые многочисленные грибы, они не боятся ни засухи, ни мокрой погоды и встречаются практически во всех лесах: в еловом, сосновом, березовом, осиновом и даже на болотах. Появляются они в северных лесах самыми первыми из массовых грибов, а исчезают последними. Точное количество видов сыроежек, растущих в нашей стране, даже специалистам-микологам неизвестно: одни насчитывают около тридцати, другие — почти в два раза больше.

Название «сыроежка» удивляет многих, но ведь за что-то оно дано грибу. Одни полагают, что оно дано за то, что эти грибы можно есть, как свежий огурец или помидор, посыпая солью. Другие — за то, что при засолке сыроежки очень быстро готовы к употреблению, иногда через сутки. Наверняка, многие в детстве пытались попробовать сыроежку на зуб, после чего им долго приходилось промывать рот, чтобы устранить едкую горечь.

*Набрав сыроежек
Хороших и разных,
Решил я сырыми
Поесть их хоть разик.
Очистил сначала я
Желтый грибочек
И выкусил сбоку
Солидный кусочек.*

*Жую сыроежку,
И мне все яснее,
Что красная
Будет,
Наверно,
Вкуснее.
Но красная тоже
Понравилась мало...*

В. МАРИНИН

По утверждению знатоков, из 27 известных разновидностей сыроежек около десяти обладают жгучим едким привкусом, который пропадает при вымачивании и последующей засолке. Чаще к таким относятся красношляпочные сыроежки, а другие — с зелеными, желтыми и синими шляпками — не такие жгучие. Но вряд ли это можно определить по внешнему виду гриба. Есть среди сыроежек и несъедобный вид — сыроежка жгуче-едкая, рвотная. Очевидно, эта сыроежка и кладет пятно на весь сыроежечный съедобный род. Из-за нее в Германии и Франции все сыроежки считают погаными грибами. А вот в своенравной Финляндии сыроежки: синевато-зеленая, желтая, буреющая пурпурная, буреющая оливковая ценятся, как у нас белые грибы, и считаются деликатесными. С другой стороны, та самая жгуче-едкая сыроежка с ядовито-красной шляпкой, непригодная в пищу и прозванная за это «чертовой едой», единственная из всех видов этого рода наделена антибактериальными свойствами против стафилококков. Это качество красной шапочки как-то искупает ее гастрономическую непригодность, но только не в глазах грибников.

Ориентиром появления сыроежек может служить цветение калины и шиповника. Зацвели дружно калина и шиповник — через неделю иди в лес за сыроежками. А вот появление сыроежек раньше боровиков грибников совсем не радует: пошли сыроежки раньше белых — в лесу с корзиной делать нечего.

Растут сыроежки дружно, часто кругами, образуя так называемые «ведьмины кольца». Обильный урожай их бывает практически каждый год.

Ножки у всех сыроежек гладкие, никогда не имеют колец или клубневидного утолщения с воротничком у корня. Шляпка может достигать до 20 см в диаметре, кожица легко отделяется от мякоти. Очень точно обрисовал шляпку старой сыроежки прекрасный знаток русской природы М. Пришвин: «... вот старая-престарая сыроежка, огромная, как тарелка, вся красная, и края от старости завернулись вверх, и в это блюдо налилась вода, и в блюде плавает желтый листик березы». Мякоть у сыроежки белая, рыхлая, хотя бывает и плотная, ломкая. Пластинки белые, редко светло-желтые, свободные или приросшие. Ножка гриба не бывает длиннее 5 см, толщиной же в 2-3 см.

Если проявите наблюдательность, то, собирая сыроежки, можете угледеть, как некоторые из них, напрягаясь, как штангисты, поднимают своей

шляпкой слой почвы с хвоинками, веточками, листьями, а то и живой травой. Рука невольно тянется помочь этим атлетам, снять со шляпки уже отжатый вес лесной подстилки, чтоб не тратили зря силу и энергию, а бросили бы ее как в рывке — только в рост...

Запасы сыроежек составляют до 45 процентов от массы всех грибов, произрастающих в северных лесах.

По грибной классификации сыроежки относят к III и IV категориям. Все они, за исключением сыроежки жгуче-едкой, рвотной, съедобны, но наиболее вкусными считаются зеленошляпочные. И те грибники, которые пренебрегают ими, особенно в неурожайные на грибы годы, поступают не слишком разумно. А те, что пинают сыроежки ногами, давят, просто поступают по-варварски. Эти грибы только нельзя сушить, зато они хороши на столе в любом другом виде: и вареные, и жареные, и соленые, и даже маринованные. Совершенно справедливо по этому поводу мнение В. Солоухина: «... хочется сказать грибникам — не пренебрегайте сыроежками, особенно если еще не пробовали их отварными в соленой воде». Уральцы давно уяснили это для себя и охотно собирают их, называя все их виды синявками.

Сыроежки не имеют своего собственного вкуса, поэтому при солении, в отличие от рыжиков, к ним обязательно нужно добавлять различные специи.

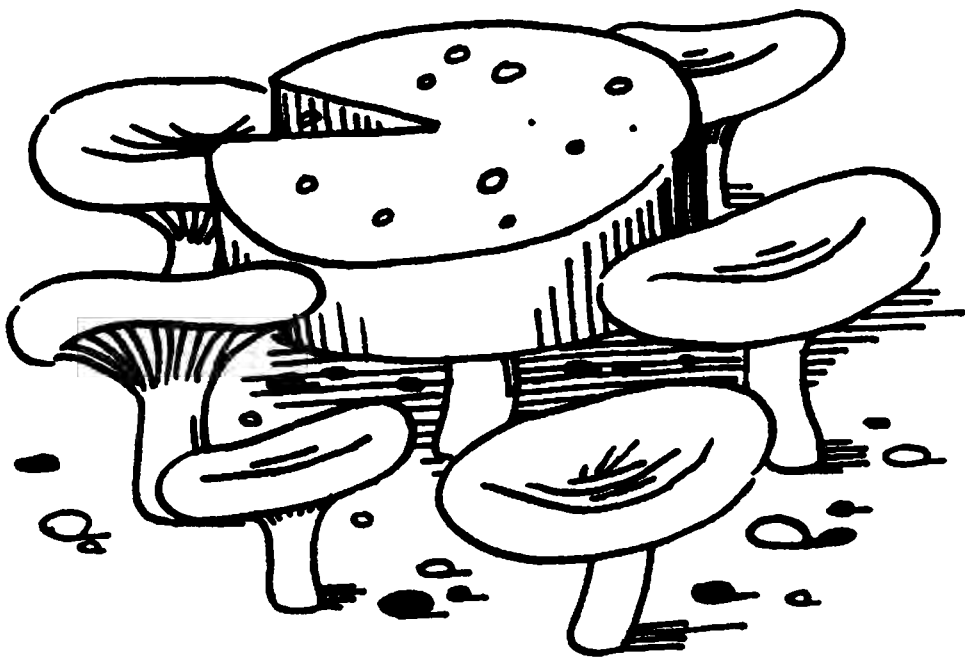
Есть у сыроежки еще одна хорошая особенность: она легко отдает соль после засолки. Поэтому после недолгого вымачивания соленых сыроежек из них можно получить как бы свежие грибы. Жаркое из таких грибов — замечательное угощение, особенно приятно оно, когда за окном трещит мороз, а тут на столе — напоминание о минувшем лете!

Чуть более десяти лет назад ценнейшее свойство было открыто в сыроежке седеющей, имеющей ботаническое название «руссула деколоранс». Эта скромница с серенькой ножкой была известна замечательными вкусовыми качествами, но исследователи нашли у нее другие важные достоинства.

Известно, что в сыроварении для створаживания молока применяют вытяжку сычуга — одного из отделов желудка молодого теленка или ягненка. Из этой вытяжки получают сычужный фермент реннин, который и используют для приготовления твердых сортов сыра. Увеличение производства голландского, швейцарского, российского и других, пользующихся спросом сыров, требовало значительного количества реннина, для этого приходилось забивать молодых телят и ягнят. По вполне понятной причине исследователи разных стран стали искать заменитель животного реннина или пытались создать его искусственный аналог, способный быстро заквашивать молоко с образованием плотного сгустка.

Эксперименты проводились и с высшими растениями, и с бактериями, и с плесневыми грибами — неудача следовала за неудачей. Наконец задачу удалось разрешить в Ботаническом институте им. В. Л. Комарова кандидату биологических наук Л. Федоровой. После двух лет упорного труда, исследовав способности более двухсот штаммов шляпочных грибов, Федоро-

ва и ее помощницы получили из сыроежки седеющей высоко-активный фермент сычужного действия, который был назван руссулин (в честь латинского названия гриба).



Испытания руссулина были проведены вологодскими производственниками. Вывод ученых и практиков был однозначный: руссулин ни в чем не уступает реннину. Полграмма руссулина за полчаса заставляют свернуться в плотный сгусток 100 литров молока. Использование же в промышленности фермента из этого гриба позволило сохранять — уже для других целей — сотни тысяч телят и ягнят.

Более того, на руссулин обратили свои взоры медики, попробовавшие заменить руссулином медицинский вариант реннина — абомин. Результаты превзошли их ожидания: спектр действия руссулина оказался гораздо шире, а лечебные возможности значительно выше, чем у абомина. Кроме того, оказалось, что руссулин, имеющий одинаковый с абоминем лечебный эффект, обладает рядом и других целебных свойств.

Вот вам и серенькая Деколоранс. Возможно, что эта сыроежка еще не все свои тайны раскрыла людям.

Желтые кулечки

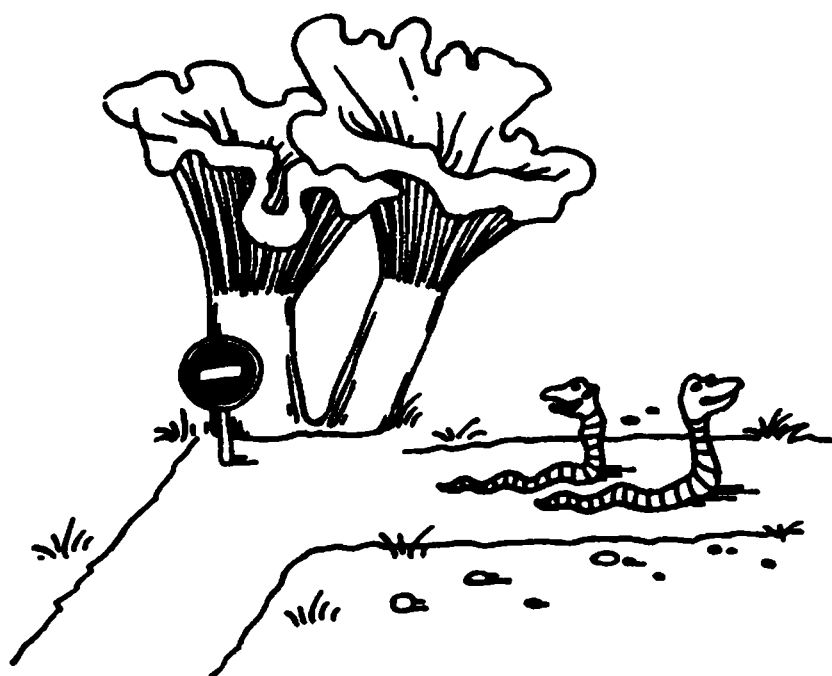
*Растут себе грибочки,
словно желтые кулечки...*

В. МАРИНИН

Любовь и нежность слышится в каждом названии этого гриба. Только вслушайтесь: лисички, петушок, кулечки, лисьи ушки. И только одно какое-то странное, загадочное и непонятное — сплоень, но оно не в состоянии поколебать чувство теплоты и симпатии, возникающее у каждого охотника за грибами, как только он увидит торчащие из травы рыжие лисьи ушки.

Лисички — радость начинающего грибника. Чтобы найти боровик или груздь, надо потрудиться. А лисички — вот они, всегда на виду, никакая трава их спрятать не в состоянии.

Лисички — отрада и для опытного грибника. До глубокой осени их можно найти в лесу. Рыженькие, веселые, они выглядывают из зеленого переплетенья, словно просят: «Сорви меня! Ты же знаешь, я никогда не бы-



ваю червивым, я не мнусь, не ломаюсь даже в рюкзаке. И к тому же я — вкусный!...»

И это правда.

Специалисты различают несколько видов лисичек: настоящую, рыжеющую, горбатую. Наиболее распространена в наших лесах лисичка настоящая, по латыни — кантарелл съедобный. Растет она небольшими группами в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Появляется обыч-

но в конце июля, когда почва прогреется до 16 градусов и выше и растет почти до октября.

Рыжевая окраска гриба действительно придает ему сходство с мехом рыжей лисы или с ее ушками. Своим цветом лисичка настоящая обязана прежде всего красящему веществу или пигменту — каротину, который в организме человека превращается в витамин А. Гриб полностью светло-желтой окраски. Шляпка мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутыми краями, у зрелых же лисичек — воронковидная, с волнистыми краями. Размер шляпки может быть от 1 до 10 см в диаметре. По утверждению бывалых грибников, шляпка лисичек может достигать размера приличной тарелки. Но растет шляпка медленнее ножки, поэтому лисички плоховато набирают поначалу вес.

Мякоть у них тоже яично-желтого цвета, плотная, упругая, с острым вкусом и приятным фруктовым запахом.

Поверхность лисички всегда чистая, опрятная, как будто чья-то заботливая рука все время следит за ее внешним видом. Пластинки гриба нисходящие по ножке, разветвленные, толстые, редкие.

Ножка от 4 до 7 см длины и от 2 до 4 см толщины, плотная, гладкая, цилиндрическая, сверху расширенная, снизу суженная, растет значительно быстрее шляпки. Одним словом, форма плодового тела лисички очень изящная, как сказали бы специалисты, скульптурно выверенная.

Лисички относятся к редким среди грибов видам неломких, поэтому при сборе их не обязательно укладывать в корзину, они прекрасно себя чувствуют и в мешках, и даже в авоськах. И проверять на червивость их нет особой надобности. Лисичка едва ли не единственный на свете из шляпочных грибов, который не трогают грибные комарики, лесные мухи и другие насекомые. Почему — долгое время оставалось загадкой. Во всех литературных источниках четкого ответа на этот вопрос не указывал ни один из авторов. Отделялись, как говорится, общими словами о каком-то секрете, о каком-то особом защитном свойстве гриба. И все-таки секрет лисичек был раскрыт. Сделали это ученые Биологического научно-исследователь-

ского института Санкт-Петербургского университета: доктор биологических наук, член-корреспондент РАН С. Инге-Вечтомов и кандидат биологических наук Е. Лучникова. Они выяснили, что лисички не червивеют в основном потому, что не имеют в своем составе необходимых для продолжения рода насекомых стерингов.

Природа тут как бы преподала людям урок, каким может быть механизм химической защиты от насекомых: нет стерингов — значит, и нет условий для развития личинок. И не надо при этом прибегать к специфическому синтезу ядовитых или неприятных, отпугивающих веществ. Защищая таким образом себя, подчеркивают ученые, лисички в то же время «не только остаются съедобными для человека, но, по мнению многих (например, французов, которым мы экспортируем эти грибы) даже весьма вкусными».

Мнение о гастрономических достоинствах лисичек довольно разнообразное. В книге «Грибы Башкирии» ее авторы Б. Миркин и А. Наумов пишут: «Лисичка — гриб скорее красивый, чем вкусный. Ее примесь в жарком приятно разнообразит вкус, но блюдо только из одних жареных лисичек довольно невкусное, тем более, что лисички слегка горчат, и этот привкус, если лисички не смешают с другими грибами, оказывается весьма заметным». С их мнением солидарен и О. Чистовский. Во многих же странах Европы все виды лисичек, кроме лисички ложной, наравне с белыми грибами считают деликатесными и самыми лучшими грибами. Эту точку зрения поддерживают такие знатоки грибов, как В. Солоухин, Д. Зуев, Ф. Чумаков. «Лисички — прекрасные грибы. Их хорошо есть в жареном или маринованном виде, — читаем в «Третьей охоте». — На зубу они немного резиноватые, но и в этом есть своеобразная прелесть». «Лисички заслуживают уважения домашних хозяек. Без этих грибов, — подчеркивает автор «Даров русского леса», — не обходится жаркое, суп, соус. И эти произведения кухни грибоеда не простая пища, а витаминизированное блюдо ценной диеты». Отдает должное прекрасному жаркому «из свежих, только что принесенных из лесу лисичек» и наш земляк. Авторы книги готовы поддержать взгляд знатока северных грибов. Нам не раз в своих лесных походах доводилось отведывать жаркое из лисичек, и наша оценка этому блюду неизменна — отличная еда!

Наиболее простой и удобный способ заготовки лисичек впрок — это их отваривание в соленой воде по аналогии с трубчатыми грибами. При желании из таких лисичек в последующем в любое время не составит труда приготовить жаркое, сварить суп или добавить в гарнир в качестве приправы, обладающей чудным ароматом свежих грибов.

Но лучший способ переработки лисичек — это, конечно, маринование. Даже скептически относящиеся к лисичкам Б. Миркин и Л. Наумов соглашаются, что «лисички неплохо мариновать, можно солить горячим способом в смеси с другими грибами». Мариновать же лучше всего лисички с диаметром шляпки до 4 см и длиной ножки до 0,5 см. Некоторые грибные

гурманы перед маринованием сортируют лисички, отбирая исключительно молодь — от 1,5 до 3 см в шляпках, а потом по отдельности маринуют их.

Лисичка желтеющая водится чаще всего в еловых лесах. Растет большими группами. По цвету более темная, чем лисичка настоящая, бывает даже желто-коричневая.

Мякоть без вкуса и запаха, а у настоящей — острая на вкус, с фруктовым ароматом. Ножка у нее потоньше, чем у лисьих ушек, до 1 см толщиной и чаще всего изогнутая.

Употребляется свежей, годится для сушки, отнесена к IV категории.

Горбатая лисичка растет группами и в одиночку в мшистых сосняках. Горбатая — потому что в центре шляпки есть тупой бугорок — «горб». По цвету шляпка темно-пепельная, с голубовато-серым отливом, пластинки белые, частые. Мякоть на изломе неприятного вкуса и запаха. Но гриб съедобен, употребляется свежим, отнесен к IV категории.

Известна в наших краях и еще одна лисичка — ложная. По-другому эту лисичку грибники называют кокошкой. Правда, встречается она редко и, несмотря на ранее бытовавшее мнение о ее ядовитости, является практически безвредной — яда в ней не оказалось ни миллиграмма. Ученые долго не могли определиться с родословной этого гриба: сначала его относили к говорушкам, а потом пришли к выводу, что это ближайший родственник свинушек. Но, по-видимому, максимальное внешнее сходство с лисичкой настоящей перевесило все аргументы, и гриб остался лисичкой, хотя и с оговоркой. Доказав, что лисичка ложная является съедобной, ученые частично ее реабилитировали, но не до конца. Оставленное в ее названии прилагательное в нашем понимании равнозначно понятиям «ошибочная», «неправильная», одним словом, — вредная.

От настоящей лисички она отличается более яркой красновато-оранжевой окраской шляпки и неприятным, без запаха, вкусом мякоти. Гриб, хотя и отнесен к съедобным, но вкусовые качества его низкие.

Все лисички обладают антибактериальными свойствами, благодаря чему с успехом могут применяться в качестве целебного средства. В лисичке ложной, например, есть активный антибиотик, применяемый при лечении ангин, гнойников. По комплексу целебных свойств лисичка настоящая значительно превосходит все остальные: в ее мякоти содержатся витамины групп А, В, РР, С. Витамин В, например, в ней больше, чем в дрожжах, а по содержанию витамина РР — она вообще чемпион среди грибов. Чемпион она и по содержанию каротина, обошла даже рыжика..

В лесах Архангельской области хороший урожай лисичек бывает в теплые сырые лета, а наиболее обильно растут они прежде всего в южных районах, начиная с Плесецкого.

Неоднократные попытки ввести лисичку в промышленную культуру, особенно в Западной Европе, где она пользуется большим уважением и спросом, неизменно терпели неудачи. Пока никому не удавалось преодолеть

микоризный барьер. Без сосны или ели лисичка расти не хотела даже в тепличных условиях. Устраивать грибные грядки в лесу — занятие заведомо убыточное, ибо гарантированных стабильных урожаев тут не получить. Затащить же под крышу деревья при желании, конечно, можно, но гриб в этом случае станет дороже золота...

А что если попробовать вырастить лисичку не под взрослыми соснами, а на корнях хвойных сеянцев или саженцев? Ученые Шведского университета сельскохозяйственных наук начали свои эксперименты с 16-месячных сеянцев сосны. «Заразили» их корешки мицелием гриба и получили первые лисички под пленкой! Более того, наличие грибов самым положительным образом отразилось и на сеянцах. Похоже, лед тронулся, путь намечился.

Конечно, выращивать лисички массовым образом в теплице или на плантации вместе с малышами-сосенками — дело хлопотное, сложное. Но осторожные, аккуратные шведы все просчитали, взвесила все «за» и «против» и решили, что овчинка стоит выделки. Восемь долларов за килограмм лисичек (это их цена на мировом грибном рынке) при стабильных урожаях да плюс высококачественные саженцы сосны — задача более чем заманчивая. И потому эксперименты, как принято говорить в таких случаях, продолжают...

Околопенники

...Семья симпатичных опенков, окутывающих, как шубой, пень или даже основание живого дерева, кажется мне невинной лесной идиллией.

В. СОЛОУХИН

Из всех видов опят наибольший интерес в нашей области представляет опенок осенний или настоящий. Этот гриб растет большими группами на пнях, живых и валежных деревьях, корневых лапах хвойных и лиственных деревьев, а особенно любит ольху.

В засушливое жаркое лето опят можно встретить в лесу на сухих березах на уровне двух-трех метров от земли. Поэтому грибникам-гурманам, охотящимися за опятами, стоит



ных семеек осенних опят может происходить и в хвойно-лиственных лесах, поврежденных пожаром. Хотя и редко, но встречаются опята и в сомкнутых спелых древостоях, но когда такое случается, для лесников — это знак тревоги. Специалисты установили, что опенок может поражать около 200 видов высших растений, даже картофель. Поселяясь на гнилой древесине или на пнях, оставшихся на вырубке, превращая их в труху, гриб является мирным разрушителем — сапрофитом, но если он карабкается по стволу живого дерева, это уже опаснейший вредитель-разрушитель, это уже паразит.

Механизм поражения деревьев опенком хорошо отработал. Поселившись на них, грибница опенка своими шнурами-ризоморфами, как змея, проползает через ранки на корнях или через кору дерева и внедряется в наиболее важный слой клеток — луб, расположенный между корой и древесиной, проникая затем и в древесину. Дерево отчаянно сопротивляется с помощью своих защитных средств, но это только замедляет губительный процесс. В этой борьбе дерево ослабевает и, обладая пониженной сопротивляемостью, становится добычей короедов, лубоедов, усачей и других вредителей, которые ускоряют его гибель. Болезнь в зависимости от внешних условий, состояния, возраста дерева, его породы может погубить его в течение 1-3 лет. Сам же опенок способен длительное время сохраняться в древесине пней и корней, в валежнике, ветровалах и буреломе.

За такую разрушительную способность как только ни ругают опенок специалисты. «Могильщиком леса» назвал его Д. Зуев. Ярлык «опаснейшего вредителя» приклеил на гриб О. Чистовский. А финн М. Корхонен иного определения, кроме паразита, опенку не находит. Однако не все защитники леса разделяют такую точку зрения. Доктор биологических наук А. Смирнов считает, что «если обратиться к народной мудрости, можно заметить иное отношение к тонконогому. В народе он никогда вредным и ужасным не числился. Напротив, его испокон веку называют медовым. Не то что бледную поганку, которую окрестили смертельной шляпкой...»

А ведь верно! Многие названия опенка обладают каким-то снисходительно-ласковым оттенком: осенник, опенька, околопенник, опята, осенний гриб... Как-то не вяжется такая лексика со злодейством, душегубством...

Вот и В. Солоухин, как говорится, туда же. Оговариваясь, что он, конечно, не специалист-лесовод, тем не менее, в «Третьей охоте» пишет, что он далек от того, чтобы относиться к опенку «как к злодею и паразиту. Ну, конечно, он ест деревья. Но ведь и зайчишка ест молодые побеги и обгладывает кору, и лось вредит молодым посадкам, и тетерева склевывают на деревьях почки». Ну, тут впору оправдательный вердикт выносить.

Как это ни странно, точку зрения неспециалиста В. Солоухина вроде бы подтверждают и наблюдения такого знатока северных лесов, как ученого-миколога В. Шубина: «Лесоводы сеют около самого пня семена ели и сосны. Почва здесь богаче, рыхлее, и молодые всходы меньше заглушаются травой. Через 1-2 года рядом с сеянцами, а часто и среди них, появляются

периодически поглядывать наверх, вооружившись палкой для сбивания грибов. Но такой способ сбора опят — явление довольно редкое — засушливые и жаркие годы у нас на Севере бывают не так уж часто.

Опять относят к массовым грибам: летом — сыроежки, осенью — опенки.

В народе осенний опенок часто называют опенькой, осенником, осенним грибом, опятой и т. п.

Опять можно солить, жарить, тушить, сушить и мариновать. Но, несмотря на такую универсальность, многие грибники, особенно городские, эти грибы не собирают и считают поганками. Такое пренебрежение к опятам скорее объясняется неуверенностью и неумением различать съедобных опят от несъедобных и ядовитых.

*Гриб — и ... на пне?
Онй не внушают
Доверия мне.
Гораздо солидней
Расти на опушке,
Чем так колыхаться
На пне,
На гнилушке.
Они неопрятные,
Эти опята.
На них, мне, признаться,
Смотреть неприятно.
Они и на вкус-то,
Наверное, гадки.
Пойдем!
Обойдемся без этой
Поганки!*

В. МАРИНИН

Комментарии тут, как говорится, излишни. А между тем, опенок вполне приличный даже для праздничного стола гриб. Питательный, легко усвояемый, богатый микроэлементами. Видом опенки, конечно, не того, подкачали малость, нет в них ни дородности, ни вальяжности, ни задорной крепости и статности, ни элегантности, даже хулиганства, и того нет. Какие-то они хилыки на вид, будто пришибленные слегка пыльным мешком — все приплясывают, все кривляются...

Шляпка гриба вроде бы и приличная, до 10-15 см в диаметре, сначала выпуклая, почти шаровидная, с загнутыми внутрь краями, а затем становится плоской, с бугорком в центре, но нередко лопается, как бы лохматится. Кожица желтовато-серая или светло-коричневая, но с какими-то пятнышками, чешуйками, к центру неприятно темная. Зато мякоть опенка мясистая, плотная, белая и с приятным грибным запахом. Пластинки нисходящие по ножке, беловатые или светло-бурые, часто с ржавыми пятнами.

Ножка тонкая, высокая, до 15 см, цилиндрическая, с перепончатым кольцом в верхней части, но упругости необычайной, плотная. Можешь мять, можешь бросать, — а грибу хоть бы хны!

От осеннего или настоящего опенка сходные с ним ядовитые двойники отличаются более яркой окраской шляпки. У них пластинки гименофора желтые, зеленоватые или кирпично-красного цвета, а сами грибы имеют, как правило, неприятный запах. Поэтому, встретив на пне, валежине стайку грибов, внимательно осмотрите их, прежде чем положить себе в корзину. Помните, если желтовато-бурые шляпки гриба покрыты темными чешуйками, если пластинки гименофора белого цвета, если на ножке под шляпкой есть кольцо, а сама шляпка, будучи сорванной, имеет приятный грибной запах, — перед вами настоящий осенний опенок. Для пущей убедительности нужно обратить внимание на цвет спор, если это возможно. Белый цвет спорового порошка — еще одно подтверждение настоящего осеннего опенка.

Появление этого гриба в лесу — верный признак наступления осени. Его рост начинается, как правило, в конце августа или начале сентября и продолжается до самых заморозков. Причем, подмерзая при заморозках ночью (бывает, даже льдом покрываются), днем, на солнце, опенки отходят и вновь становятся живыми и свежими.

Более раннее плодоношение опенка осеннего, связанное с понижением летних температур в июле, говорит о том, что рассчитывать на урожай других грибов не приходится. Ранние опенки — и грибной слой тонкий.

Но и урожай опенка осеннего прогнозируется по состоянию других растений. Овес в восковой спелости — собирайся за опятами. Пожелтели у березы первые листочки — значит, быть в лесу опенкам. Рыжики тоже предвещают появление опят.

Опенок практически не бывает червивым, исключение, разве что, — июльские выскочки. Но этот факт объясняется не каким-то особым его свойством, каким обладает лисичка, а тем, что рост опят совпадает с заметным похолоданием и даже с заморозками, когда комарики и мухи сами не знают, куда бы лучше укрыться понадежнее да потеплее. Но, как и лисички, опята обладают завидным свойством: они не мнутся и не ломаются, их можно собирать, просто напихивать в авоську, рюкзак, сумку и безбоязненно переносить, перевозить. А вытряхнешь из рюкзака — никакой крошки, лома, через 20-30 минут опята вновь имеют вид, будто только что срезаны.

Заготавливают у опят только шляпки. Растет осенний опенок очень быстро, при этом ножки значительно опережают рост шляпок: уже на второй день длина ножки достигает 5 см, а диаметр шляпки — только двух. Размножается околпенник и спорами (белый порошок) и широкозахватными корневидными жгутами (ризоморфами). Предпочитают опята расти на вырубках елово-березовых насаждений трехлетней и большей давности, где они быстро заселяют оставшиеся пни и корни. Обильное появление друж-

полчища опят. Идут годы, растет новое поколение леса, но почему не губит его опенок? Может, он охотнее разрушает древесину пня и корней? Лучший рост сеянцев у пней, чем в отдалении от них, свидетельствует о том, что опенок сейчас не враг их, а скорее, друг: разрушая пень, он обогащает почву питательными веществами. А может быть, их дружба еще крепче — ведь корни сеянцев заходят в древесину пня, разветвляются в ней, не дожидаясь, когда продукты разложения древесины попадут в почву...»

Теперь уж точно, судьям надо встать и сказать обвиняемому: «Вы свободны, поскольку невиновны!..» Однако не будем торопиться с таким выводом. Оказывается, ученому известны факты, сводящие оправдательный приговор на «нет»: «В Европе лесоводы обнаружили усыхание еловых молодых группами диаметром в 10-20 метров. Оказалось, что из пней 30-60-летней давности мицелий опенка перешел на молодые ели и погубил их». И вот теперь ученый-миколог в раздумье: «Не ждет ли в дальнейшем такая же участь и наши посевы у пней?»

Оставим эту задачу решать ученым-лесоводам и посмотрим на опенок как на объект кулинарии. О том, что опята — очень питательные грибы, славяне знали еще в XII веке.

Письменных источников на этот счет нет, зато... вещественные доказательства сохранились. Археологическая экспедиция, работавшая в предгорьях Карпат на Украине, раскопала остатки древнего поселения. И среди разных предметов домашнего обихода, пролежавших в земле более 800 лет, археологи обнаружили посудину с окаменевшими остатками еды. Когда же пищевые остатки исследовали в лаборатории, то выяснилось, что это не что иное, как жаркое из опят.

С тех пор наши представления о питательных свойствах опенка, конечно, расширились. Например, мы знаем, что для диабетиков так называемый «белковый хлеб» готовят из питательной муки, которую получают из размолотых опенковых ризоморфов. Установлено также, что по питательности опята приравниваются к кефиру и простокваше, а морковь, капусту, огурцы, лук и помидоры превосходят. В свежих опятах — 2,6 процента белков, 3,8 — крахмала и сахара, 0,4 — жиров, 0,8 — соли и 0,9 — клетчатки. Гриб содержит витамин В, ценные для организма человека минеральные вещества (цинк, медь и др.). Для полного удовлетворения суточной потребности организма в этих веществах, играющих важную роль при образовании крови, достаточно съесть всего лишь 100 г опят.

Из всех пластинчатых грибов жаркое из осенних опят по вкусу уступает только рыжикам, сразу же за рыжиками и груздями идут и соленые опенки. Для придания грибам характерного вкуса перед засолкой их нужно обязательно отварить в течение 25-30 минут. Отменная начинка для пирогов получается из сушеных опят. Эти грибы так же и маринуют. Но тут есть присущий только опятам секрет. При мариновании их надо по-хорошему сдабривать чесноком. В. Солоухин пришел в восторг от опят с чесноком,



попробовав их у своих друзей. После этого, маринуя другие грибы, он пробовал тоже добавлять в них чеснок, но того эффекта, как с опенками, так и не получил.

Официально же опенок осенний считается грибом III категории, раньше он шел в государственные заготовки. Теперь же о нем сочиняют стихи как о грибе, не внушающем доверия. Однако закончим рассказ об опенке историей, не имеющей отношения к кулинарии.

Когда находят куски ископаемого янтаря, наибольший интерес, естественно, вызывают окаменелости, в которые бывают «вмурованы» жуки, пауки, комары, мухи и прочая ископаемая живность. За обладание такими находками с учеными обычно спорят ювелиры: еще бы, брошь с такой начинкой выглядит весьма привлекательно, вызывая всеобщий интерес.

Однако находка в штате Нью-Джерси (США) куска янтаря возрастом 94 млн. лет с инородным вкраплением без всяких споров стала достоянием ученых. Запаянным в окаменевшую смолу оказался... гриб. Причем, запаянным так, что и шляпка и ножка прекрасно сохранились. Удалось определить, что это древний родственник лугового опенка. До этого четкие остатки ископаемых грибов удавалось находить лишь в каменных отпечатках, да и не старше 44 млн. лет. А тут на 50 млн. старше и чуть ли не вживе. Такой гриб, по общему мнению, должен принадлежать всему миру. Он — как привет всем нам из пра-пра-праистории нашей старушки-Земли...

СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ

Веснянки

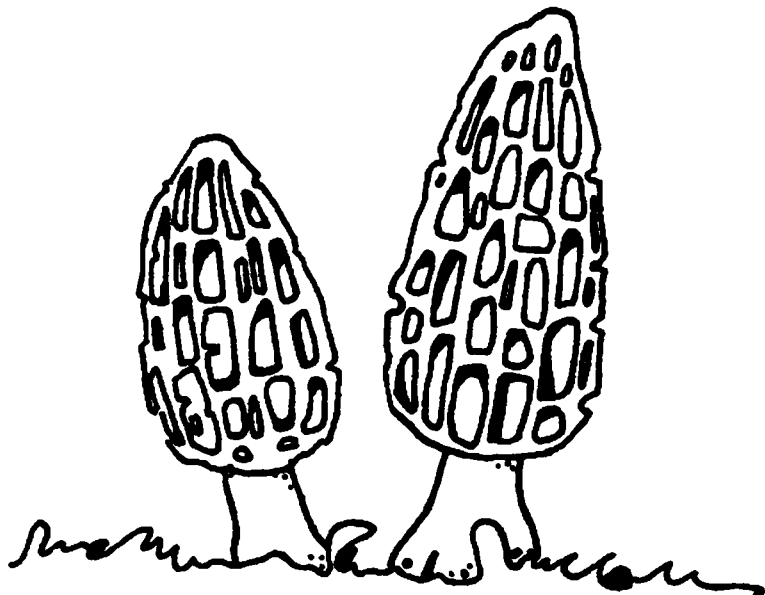
— Сколько лет тебе, сморчок?
Ты по виду старичок!
Удивил грибок меня:
— Возраст мой — всего два дня!
Г. ЗАЛЕСКАЯ

Весенние грибы, относящиеся к семейству сумчатых, — это сморчки и строчки. Снег только что сошел на открытых местах, но его еще полно в лесной чащобе, в ельниках. Кажется, что лес пуст, и даже смешно говорить о сборе грибов. Но так кажется только новичку в лесу. Лес уже живет весенней жизнью. Пробивается свежая травка, появляются первые цветы — подснежники, и на холодной весенней земле вырастают первые грибные подснежники: сморчки и строчки. Наступает самая ранняя пора для «тихой охоты». Однако заметим, что среди грибников на севере сморчки и строчки не пользуются особым вниманием. А точнее, они грибникам просто неизвестны.

Сморчки и строчки называют веснянками: цветет осина — грибнику намек: на опушки выскочил сморчок. Или: как только уронит осина сережки, не провороньте сморчки у дорожки. Последняя примета, пожалуй, более точная.

Сморчок у нас на севере встречается двух видов: конический и сморчковая шапочка — колпачок.

Конический сморчок имеет шляпку диаметром 5-6 см конической или яйцевидной формы, высотой до 10 см. Накрепко, даже краями срастается она с ножкой. По цвету шляпка бурая, оливково-бурая, серо-желто-бурая. Поверхность у нее сетчато-ячеистая, ячейки несколько удлиненные. Мякоть восковидная, тонкая, ломкая. Ножка гриба длиной до 5 и толщиной до 2 см, цилиндрическая, внутри полая, белая или желтоватая, с продольными бороздками. Споры эллипсоидальные. Растет сморчок конический в сосновых лесах, причем лучшее место для сморчков — давние кострища, лесные опушки, тропы, поляны в кустарниках, вырубки. Он любит теплые места: старые пни, выворотни, сильный травянистый покров.



В других регионах встречается сморчок обыкновенный, схожий с коническим сморчком. Только шляпка его яйцевидная, с округлыми сотооб-

разными ячейками, бурая или охряно-бурая. О нем сложена загадка: стоит дурак, на нем колпак. Не шит, не бран, не вязан, а весь поярчатый...

Сморчковая шапочка — еще одна разновидность сморчка. Очень выразительно и образно характеризует этот вид гриба Д. Зуев: «Красивый, как бы вощенный колокольчик на чисто-белой или кремового цвета ножке. Вылитый наперсток на пальце».

Действительно, шляпка у гриба диаметром до 5 и длиной до 6 см, по форме колокольчатая, наперстковидная. Но край шляпки с корнем не срastaются. Цвет шляпки буровато-желтый или бурый. На шляпке имеются морщинистые неглубокие складки: желтоватые, буроватые, коричневые. Мякоть восковидная, ломкая, на вкус и запах — приятная. Ножка длинная, до 10-15 см, стройная, цилиндрическая, белая или кремовая, внутри ватообразная, позднее полая, толщиной 1-3 см. Споры эллипсоидальные, иногда несколько согнутые, желтоватые. Сморчковая шапочка имеет особенный наряд что ли, но в общем-то франтоватый вид.

Строчки обладают замечательным ароматом. По вкусовым качествам и аромату сморчки не уступают белым грибам. Недаром они очень популярны у западных кулинаров. Да и в России, по дореволюционной классификации они входили в элитную первую категорию. Но из бывшего кулинарного великолепия до нас дошли лишь непревзойденные по вкусу пирожки из сморчков, зеленого лука и яиц, да еще грибной порошок из сушеных сморчков, который сохраняется до 10 лет. Да еще толкование сна, если вам вдруг привиделись эти грибы: есть, т. е. вкушать сморчки с особенною охотой или восхищаться ими, объясняет «Энциклопедический лексикон сновидений», — значит влюбиться в женщину вдвое вас старше и вовсе не красавицу, но умную, как бес...

Ничего себе перспектива! Может, именно по этой причине наши мужики начисто забыли о сморчках и ничего знать о них не хотят. Без таких снов как-то спокойнее...

Но если шутки в сторону, то сморчки по нынешней классификации отнесены: конический — к IV, шапочка — к III категории грибов, и тот и другой считаются условно съедобными. Наиболее вкусны сушеные. Сморчковая шапочка, будучи высушенной, содержит 39 процентов азотистых ве-

ществ, 22,3 — белка, 5,3 — жиров. Цифры эти сами за себя говорят, что это за гриб!

Строчок обыкновенный, как и сморчок, — первый весенний гриб. В народе он имеет и другие названия: торчок, бабура, пестрица, телячьи потроха.

Строчок и на гриб совсем не похож. Это хорошо подметил



В. Солоухин: «... Если нужно было бы придумать совершенное грибное уродство, грибного Квазимодо, то, верно, нельзя было бы придумать ничего лучше увиденного мною некоего коричневого образования».

Что верно, то верно — потроха, да и только! Словно создатель гриба мял-мял его шляпку, но так ничего и не вылепил путного. А как глянул на дело рук своих, так и отбросил с отвращением... «Шляпка» эта высотой до 10 см, шириной от 2 до 13 см, совершенно бесформенная, волнисто-извилистая, шишковатая. Попадая на ножку, она намертво приросла к ней, даже краями приклеилась. По цвету гриб бурый, коричневый, буро-красный, иногда желтоватый. Длина ножки до 10, толщина 2-5 см, цвета сероватого, сжата с боков. Мякоть восковидная, ломкая, с несильным запахом сырости. Вскоре после таяния снега строчки в изобилии появляются на вырубках, на искореженной от трелевки леса почве, на бывших погрузочных эстакадах, на кострищах, на бороздах и полосах после подготовки почвы под лесные культуры. Чаще всего растут они на незадерненной песчаной почве сосняков, растут как в одиночку, так и группами,

Строчок не так ароматен, как сморчок, зато крупнее его и менее хрупок. С наступлением жаркой погоды строчки начинают прятаться в тень, а затем увядают и исчезают. Строчки почти не червивеют, не поражаются насекомыми, т. к. появляются в холодное время, когда насекомые только пробуждаются или еще не вывелись.

Строчки, как и сморчки, — грибы условно съедобные, свежие они ядовиты. В строчках обнаружен токсин гиометрин, который под воздействием высокой температуры в горячей воде расщепляется, и яд — гелвеловая кислота переходит в отвар. Поэтому строчки перед готовкой нужно отваривать 10-12 минут, лучше дважды, после чего отвар этот сливается, а грибы промываются чистой холодной водой. Редкие случаи отравления грибами на севере связаны как раз со строчками, вернее, с неправильной их обработкой. Когда варят суп или жарят грибы без предварительного отваривания и последующей промывки. Забывать об этом нельзя! Полностью безопасны сушеные строчки. Дело в том, что гиометрин при сушке грибов разлагается и исчезает бесследно. Причем, сушить их лучше всего не в духовке или печи, а на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Сушка к тому же повышает вкусовые качества грибов. Сухие строчки перед готовкой нужно хорошенько промыть холодной водой, чтобы вымыть мусор из глубоких складок шляпки гриба.

Сморчки не ядовиты, но как и строчки, их тоже следует предварительно отварить и промыть.

Ко всему сказанному следует добавить, что западными исследователями установлено: ядовитое вещество в строчках под воздействием высокой температуры, хотя и расщепляется на три компонента, обладающих более простым строением, но окончательно из гриба не уходит. Токсин, переходя к одному из этих компонентов, остается в строчке, даже после

отваривания, правда, в меньших количествах. Но так как этот токсин способен накапливаться в человеческом организме, то он может вызвать тяжелые отравления. На этом основании не безвредны и высушенные грибы.

Но такие явления почему-то характерны только для строчков в странах Западной Европы. В России подобных отравлений не отмечено. По-видимому, случаи закордонных отравлений связаны с неблагоприятной экологической обстановкой в промышленных районах Европы. Но в этом отношении наша область тоже не эталон экологического благополучия, так что со строчками надо быть поосторожней. Береженого, как говорится, и Бог бережет.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы составляют самую питательную, вкусную и здоровую пищу, если они употребляются не в излишестве, не слишком жирно приготовлены, совершенно пожарены и уварены или совершенно просолившиеся.

С. АКСАКОВ

Грибы в античном мире считались пищей богов. На Руси грибы известны очень давно и традиционно употреблялись в пищу. Назывались они «губы», а слово «грибы» появилось в русском языке только в конце XV или начале XVI века и относилось преимущественно к белым, подосиновикам и другим трубчатым грибам. К XVII веку название «грибы» уже прочно вошло в русский лексикон.

На столе наших предков грибы всегда занимали видное место и признавались символом хлебосольства хозяев. Особую роль они играли во время многочисленных православных постов, общая продолжительность которых составляла 200 дней в году. Самый длительный и строгий Великий пост исключал употребление даже рыбы, и тогда грибы становились хозяевами стола. Ели их солеными, жареными, запеченными. Архивы патриаршьяго приказа свидетельствуют, что в 1699 году на званом обеде у патриарха московского Адриана в постный день из 22 блюд, поданных на стол, 11 были грибными. Среди них «три пирога долгие с грибами, пирог круглый с маленькими грибами, два пирожка с груздями, галушки грибные и два наряда грибов в тесте».

И на царском столе грибы занимали почетное место. Капуста сырая и гретая, рыжики соленые и гретые, грузди — таким был постный стол царя Алексея Михайловича по свидетельству дошедших до нас летописей.

Что же касается простого люда, то жареные, вареные, соленые грибы не сходили с его стола в будни и праздники, зимой и летом. А в неурожайные годы грибы нередко просто спасали крестьян от голода. Поэтому лесные грибы в прошлом собирали так, чтобы их хватило на всю зиму. И даже с запасом, с излишком.

Собирали грибы не только для себя, а и на продажу. Вывозили обозами в рогожных кулях сухие, в бочках и бутылках — соленые. Сбор грибов стал своеобразным промыслом для крестьян лесных губерний старой России. Со временем сложились свои центры заготовок, в зависимости от видов собираемых грибов и способов их обработки. Были даже построены фабрики по переработке грибов, где использовались передовые технологии

сушки и консервирования. Самыми крупными из них были заведения грибных консервов Минеева и Соловьева в Торжке, а также фабрика Коркунова в селе Поречье Ярославской губернии.

В Европе очень ценились русские рыжики, и Россия в большом количестве поставляла соленые рыжики за границу. С этого промысла имела немалый доход и казна. Заготовители грибов, уходившие на весь грибной сезон в леса, по тогдашним понятиям считались богатыми людьми. За сезон семья, занимавшаяся сбором грибов, могла заработать до 200 рублей, что позволяло ей уплатить все подати, купить необходимый инвентарь или предметы обихода, справить осенние праздники, завести обновки. Любопытно, что грибной налог на заготовителей был установлен в размере 30 копеек на человека, т. е. 1-1,5 рубля с семьи. Вот таким в ту пору был налоговый «пресс».

Что же касается грибной кухни, ее разнообразия, то, конечно, у каждого слоя населения она была своя. У крестьян и рабочего люда — поскромнее, попроще, без особых изысков, у разночинной интеллигенции, мещан, чиновников средней руки — несколько побогаче, поразнообразнее, с использованием заморских специй, у людей состоятельных — с особым изыском, большим выбором соусов, маринадов, приправ, необычным сочетанием разных продуктов... Одним словом, грибы были вхожи и в крестьянские избы, и в дворцы знати. Их вкушала вся Россия, они стали национальной пищей русских.

Ни в какой другой стране мира нет такого любовного отношения к дикорастущим грибам, как в России. В Англии, например, лесные грибы считают поганками, признаются только тепличные шампиньоны и сморчки, да еще трюфели. Немцы в основном употребляют в пищу лисички, а волнушкам и еще ряду грибов приписывают убийственное действие. Итальянцы считают вредными маслята, а в Швейцарии безоговорочно относят к поганкам белый гриб. В ряде мусульманских государств грибы вообще не едят, эта еда запрещена Кораном... Видимо, отсюда и обилие самых разных оценок о питательности грибов и грибных блюд.

Некоторые специалисты считают, что грибы как источник белков не представляют большой ценности. Другие, наоборот, придерживаются мнения о высокой пищевой ценности белков многих лесных грибов, доказывая, что они даже не уступают животным белкам. Спор этот длится давно и вряд ли когда-нибудь кончится, поскольку в его основе особенности национального восприятия грибов как пищи, разные методы их заготовки и способы кулинарной обработки.

А существует ли какой-либо объективный показатель ценности того или иного продукта? Вообще-то существует. Определяется это, во-первых, по его химическому составу, т. е. наличию в нем веществ, необходимых организму человека: белков, жиров, углеводов. Во-вторых, суммарное количество этих веществ в 100 г продукта говорит о его энергетической ценности.

Чтобы читатель мог сам судить, питательны грибы или нет, приводим таблицу*, где их пищевая ценность дается в сравнении с другими продуктами.

Наименование продуктов	Количество граммов в 100 г продукта			Кол-во калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Говядина средняя	16	4,3	0,5	105
Картофель свежий	1	0,1	13,9	63
Белые сушеные	33	13,6	26,3	224,2
Грибной порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192
Грузди соленые	11	1,9	61,85	201,4
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,75	183,7

Данные этой таблицы достаточно убедительно свидетельствуют в пользу самых популярных грибов, но не будем торопиться. Чтобы продукт получил отличную оценку, недостаточно иметь богатый химический состав и высокую калорийность. Надо, чтобы все эти белки, жиры, углеводы хорошо усваивались. И вот тут грибы сдают свои позиции. Их белки, упакованные в прочнейшую, похожую на хитин, клетчатку — фунгин, усваиваются неважно, значительно хуже, чем белки других продуктов. То же самое можно сказать и о грибных углеводах, жирах. Поэтому грибы относят к трудно перевариваемым продуктам, поэтому их не рекомендуют людям, у которых с желудком не все в порядке.

А в общем, как продукт питания грибы из-за особенностей их усвояемости, можно разместить где-то между мясом, рыбой и овощами. Но есть у них одно качество, которое высоко оценивают даже их недоброжелатели — это наличие в грибах экстрактивных веществ, придающих многим из них неповторимый и соблазнительный аромат. Использованные в небольших количествах как приправа, они возбуждают аппетит, способствуют перевариванию и усвоению любой пищи, даже весьма грубой. Крылатым стало высказывание, приписываемое шеф-повару Наполеона, что с грибным соусом можно съесть даже старую кожу.

... А родилось это высказывание, говорят, так. В дворцовой службе Наполеона был интендант, который любил всюду совать свой нос и поучать всех, кто был ниже его по рангу. Особенно досаждал он одному из поваров

* В конце книги в приложении № 8 помещена более полная таблица.

императора. Тому в конце концов это надоело, и однажды после очередного разноса он заявил дворцовому провиантмейстеру, разумеется, в вежливой форме, что тот в кулинарии не настолько хорошо разбирается, чтобы давать ему, повару, советы. Вельможа, само собой, ударился в амбицию.

Тогда повар предложил пари, что он приготовит из старой кожи такое блюдо, что господин генераль съест его и еще похвалит. Интендант высмеял подчиненного и разбранил его пуще прежнего.

Через некоторое время Наполеону очень понравилось поданное на обед жаркое с грибами. Того же мнения о нем были и обедавшие с императором маршалы.

— Из чего приготовлено это блюдо, и кто его готовил? — поинтересовался император у со вкусом вытиравшего губы интенданта.

Тот ничего вразумительного ответить не мог, кроме того, что готовил это вкусное жаркое повар Лягюпьер. Позвали Лягюпьера. Тот пришел и пояснил, что соус он приготовил из шампиньонов, а вместо мяса использовал старую фехтовальную перчатку императора. Видя всеобщее удивление, а на некоторых лицах и оскорбление, повар рассказал, что не так давно он предлагал господину интенданту пари насчет старой кожи и грибного соуса (это слышала вся кухня!), и вот свое обещание он выполнил. Теперь император, конечно, может его наказать за дерзость...

Но Наполеон, как известно, любил людей талантливых. Он не наказал Лягюпьера за столь возмутительный эксперимент, а сделал его лейб-поваром, или как мы сказали бы сейчас, шефом императорской кухни.

Лягюпьер — личность исторически достоверная. Известно также, что вел он себя с императором довольно независимо, иногда даже дерзко, «воспитывая» у своего венценосного патрона хороший вкус. Но вот зажарил ли он для него старую перчатку — тут происшествие сильно смахивает на анекдот, придуманный почитателями талантов шефа императорской кухни, а может быть, и французскими поварами — для утверждения, так сказать, престижа своей профессии. Тем не менее, случай этот попал в мемуарную литературу и выдавался некоторыми современниками Наполеона за подлинный факт. Но если вся эта история не более чем легенда, — согласитесь, звучит, выглядит она очень неплохо, даже красиво. Особенно если учесть, что выросла она на крепкой практической основе: грибной соус действительно способен придать любому мясному или картофельному блюду ни с чем не сравнимые аромат и вкус. Даже опасные аромат и вкус, — потому что с этим соусом о любой мере забудешь!

И неудивительно, что во Франции редкое мясное блюдо — из фирменных, дорогих! — и сегодня обязательно украшают грибы, чаще всего шампиньоны, а грибной соус из них считается одним из самых изысканных.

К достоинствам грибов следует отнести и то, что даже чрезмерное их употребление не вызывает склонности к полноте из-за невысокого содержания в них жиров и углеводов. Зато в подавляющем большинстве грибов об-

наружены многие виды витаминов: А, В₁, В₂, Д, С, РР, соли железа, значительные количества калия, фосфора, кальция, микроэлементов — йода, марганца, натрия, меди, цинка...

Витамина С в грибах не меньше, чем во многих ягодах и плодах. В белых грибах витамина В₂ больше, чем в ржаном хлебе, картофеле, молоке. Рыжики и подберезовики отличаются обилием витамина В₁. В опятах и подосиновиках ферментную кладовку «возглавляют» витамины РР.

Этот перечень наличия целебных средств в грибах можно продолжать довольно долго. Ведь что ни гриб — то свои особенности, свои вкусовые средства, свой особый состав, порой еще недостаточно изученный, хотя и известный своим благотворным воздействием на человеческий организм. Лечебные свойства грибов была известны лекарям и знахарям еще в глубокой древности. Впрочем, целебному характеру грибов в книге посвящена отдельная глава, поэтому на эту тему не будем распространяться дальше. Продолжим лучше разговор о них как о продуктах питания.

...Один старый повар, отличавшийся природным юмором, любил говорить, что ракам очень нравится попадать в кипяток еще живыми. Тогда, мол, они демонстрируют свой натуральный природный вкус. Это наблюдение повара-остряка вполне применимо и к грибам. Продемонстрировать на сковородке или в кастрюльке всю свою неповторимость, благоухание и пикантность большинство грибов могут будучи только свежими. А свежими они считаются не более 3-4 часов после того, как грибник отправит их в лукошко. Тогда жареха, супчик становятся такими вкусными, что о них только и можешь сказать: «Пальчики оближешь!..»

Являясь сами хорошей приправой к разнообразным блюдам — овощным, картофельным, мясным, — грибы не любят острых пряностей. При таком «сдабривании» они как бы сникают, теряют природные вкус и аромат, становятся даже неприятными. Из всех специй они приемлют только репчатый лук, свежий или жареный, ну разве еще укроп с петрушкой, но последнюю парочку в микроскопических дозах. Для оттенка, подчеркивания что ли, грибного естества. Одним словом, начиная что-либо готовить из грибов, помни, повар, грибную поговорку: вари, пеки, но умеючи, а то так угостишь, что гостеньки не отплюются...

И еще. Как справедливо заметил В. Солоухин, в одиночку очень трудно, почти невозможно, разговестись только что приготовленным грибным яством. А вот вдвоем — совсем другое дело! И не обязательно делать это с приятелем. Можно и с супругой... И чтоб на столе обязательно стояли хрустальные рюмочки с хрустальной влагой. И тогда открывается как бы сама собой вся прелесть этого дара лесной нивы...

ЗАГОТОВКИ ВПРОК, ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ

Наросло грибов на удивление:

Вот не сей

И землю не паши...

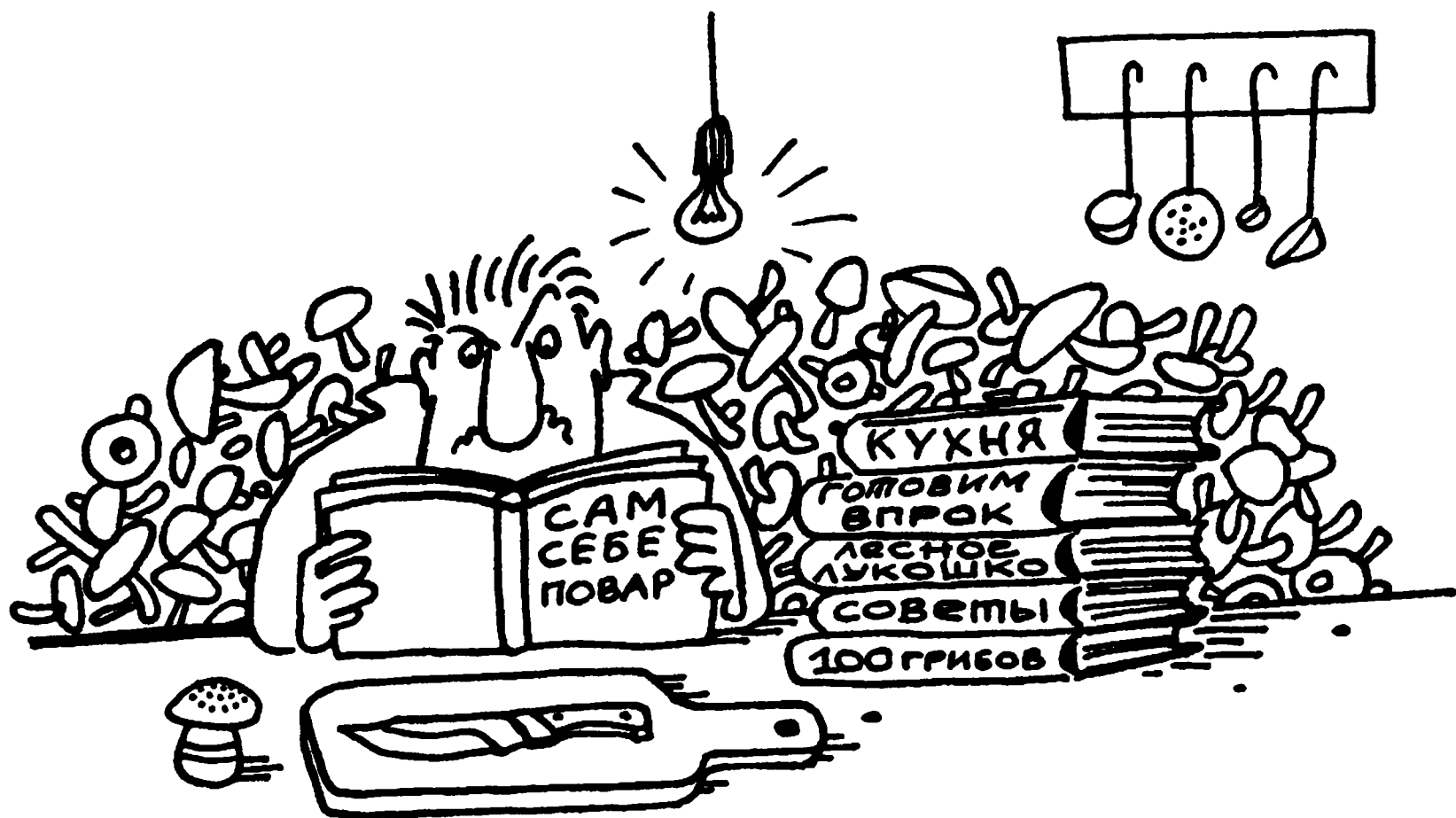
А одно — ищи, соли, суши!..

А. ЯШИН

Век грибов, как известно, короткий: всего несколько дней. А вот хранить их, соответствующим образом обработав, можно месяцами. А иногда — и годами. Это их несомненное достоинство.

Способы обработки и хранения того или иного вида грибов зависят от их вкусовых и пищевых свойств. Одни идут в сушку, другие — хороши исключительно в засолке, третьи — лучше всего сохраняют свои природные вкусовые качества в маринаде, четвертые — можно замораживать, из пятых получается великолепный грибной порошок... Некоторые можно использовать во всех видах и ипостасях, с некоторыми надо быть поосторожней, чтоб не причинить себе и близким беды. Тут немало своих сложностей, своих тонкостей, как в любом продовольственном деле...

Что говорить: собирать грибы — штука приятная во всех отношениях. Но насколько приятно собирать их, настолько же неприятно, тягомотно перерабатывать грибную добычу, особенно если она велика. Но если уж надел хомут, то, как говорится, надо и воз тащить. Никуда не денешься, надо снова каждый грибок через руки пропустить: осмотреть, оценить, отбраковать, отобрать, рассортировать, разложить и т. д. И тут чесать в затылке, переку-



ривать некогда: грибы — продукт скоропортящийся, они требуют сноровки и непромедления.

Первым делом принесенные из лесу грибы требуют переборки. Особенно если собраны они были в дождливую погоду — такие уже через 2-3 часа могут прийти в негодность. При переборке вырезают все погрызы, сделанные слизнями, выбраковывают старые, червивые. Сортируют: в одну посуду или тару — на сушку; в другую — на засолку, третью — на заморозку. В сторонку отбираются те, что будут использованы в свежем виде. Но как бы ни раскладывались грибы, каждый из них надо тщательно очистить от земли, песка, травы, хвоинок, мха и прочего мусора. Делают это ножом (из нержавеющей стали), чистой тряпочкой, щеточкой — в зависимости от того, какая у гриба шляпка.

Наверное, нет необходимости останавливаться на том, чтобы вести речь, какие грибы годятся для варения и жарки в свежем виде. Об этом более-менее подробно говорилось в «характеристиках» грибов по их видам. Куда важнее сказать, как их надо подготовить к перечисленным выше операциям.

Так вот, с ножек боровиков, подосиновиков, обабков надо тонко срезать кожицу, затем шляпки и ножки промыть и ошпарить кипятком. Это сделает их более упругими, сохранит в них питательные вещества. И сразу — на сковородку или в кастрюльку! Если же быстрая готовка не предвидится, то отобранные чистые грибы надо сложить в лукошко или решето и поставить в погреб или холодильник. Сутки они там продержатся без каких-либо вредных последствий.

Шампиньоны же перед приготовлением промывают холодной водой, затем заливают горячей, добавляют лимонную кислоту и кипятят 20 минут.

Сморчки и лисички тоже промывают и кипятят 10 минут. Затем снова промывают холодной водой, нарезают и уже после этого жарят.

С маслятами возни побольше. У них с ножек надо срезать кожицу, со шляпок снять пленку, которая упорно не хочет сниматься, затем промыть, а уж после этого нарезать и жарить.

Многие грибы (подосиновики, шампиньоны, моховики, маслята и др.) при обработке темнеют и выглядят довольно непривлекательно. Поэтому чистить их надо особенно быстро и после чистки сразу же окунуть в воду — подсоленную или подкисленную уксусом, лимонной кислотой.

Некоторые грибники промывают грибы после очистки, другие — до очистки, если на шляпках особенно много сора. В этом случае отобранные уже грибы складывают в эмалированное ведро и заливают холодной водой и прикрывают их чем-нибудь, не давая всплывать. После такой купели в несколько минут, все намокшие хвоинки, трава, листья, мох будут отставать от шляпок довольно легко — в одно касание. Но долго держать грибы в воде не следует: их губчатый слой очень интенсивно впитывает воду, а это грибам совершенно ни к чему.

Опытные грибники еще в лесу отделяют шляпки от ножек. Если это не было сделано загодя, проделывают уже при переборке. Перед готовкой крупные шляпки и ножки режут: ножки — кружочками, шляпки — на части. Кожица со шляпок счищается легче, если грибы обдать на пару минут кипятком и тут же слить его, а затем грибы промыть холодной водой в дуршлаге.

Варить грибы (или обрабатывать кипятком) лучше всего в эмалированной посуде, на худой конец, сгодится и алюминиевая. Но ни в коем случае нельзя использовать для этого медную, чугунную или оловянную посуду. Или оцинкованную. В такой посуде грибы вступают с металлом в реакцию, темнеют, теряют свой вкус и могут стать ядовитыми.

Если же дальнейшая обработка грибов после переборки или сортировки невозможна в день их сбора и откладывается, то сохранить их на несколько дней можно следующим образом: грибы укладывают в решето, обдают кипятком, дают воде стечь. Затем укладывают в эмалированную посуду рядами, посыпая каждый ряд солью, и ставят на холод. Так они могут храниться примерно с неделю. Само собой разумеется, что подобным образом нельзя вместе складывать трубчатые грибы с пластинчатыми млечниками: все губчатые могут быть испорчены.

Конечно, после такой консервации, пусть и непродолжительной, говорить о дальнейшем использовании грибов в свежем виде вряд ли имеет смысл. Эти грибы годятся лишь для заготовки впрок. Их можно варить, солить, мариновать, квасить. Может быть, замораживать. Но только не сушить.

В каждой местности все эти виды заготовок грибов имеют свои особенности, разные технологические секреты. И вкусы у населения тоже разные. Поэтому в справочниках рецепты заготовок нередко имеют то географический оттенок-определение: по-ярославски, по-вятски, а то и прямую именную «прописку»: каргопольский рыжик, судиславский боровик...

Грибы сушеные

Этот способ заготовки впрок, пожалуй, самый простой. И в то же время самый лучший, если ставится задача: как можно дольше сохранить грибы, причем сохранить все их вкусовые и питательные качества. Есть еще одно достоинство у сушеных грибов: они не объемны и не требуют специальных помещений для хранения.

Для этого способа обработки пригодны многие виды грибов. Но вне конкуренции тут, конечно, выступают большинство трубчатых. Пластинчатые, за редким исключением, не сушат. Причин тому две. Первая: горечь млечников, которая не исчезает при сушке. Вторая: боязнь заготовителей, что среди съедобных грибов могут оказаться ядовитые, которые и в свежем виде трудно отличимы, а в сушеном — так и вовсе на одно лицо. Но несмотр-

ря на то, что по этой причине заготовители не принимали сушеные пластинчатые грибы, для себя грибники сушили и шампиньоны, и лисички, и опят. Годятся в сушку сумчатые грибы: сморчки и строчки. Обычно сушеные сумчатые можно подвергать кулинарной обработке месяца через два-три после окончания сушки. К этому сроку ядовитые вещества, которые в них находятся, полностью разлагаются и бесследно исчезают.

Перед сушкой все отобранные грибы, разумеется, очищают от мусора. Напоминаем об этом еще раз, чтобы в дальнейшем не возвращаться к этой теме: правило сие обязательно для всех видов обработки грибов.

Затем отобранные грибы сортируют по размерам, предварительно разделив шляпки и ножки. Делается это потому, что грибы разных размеров сохнут неравномерно. По этой же причине отдельно сушат шляпки и ножки. Мелкие грибы сушат целиком, крупные режут: шляпки на две или четыре части, ножки — вдоль, на пластинки. У старых, но чистых грибов удаляют губчатый слой, который наверняка обсеменен насекомыми. Вот, пожалуй, и все подготовительные операции перед непосредственно сушкой.

Сушить грибы можно на солнце, над плитой, в духовке или русской печи. Первый способ для северных условий малопригоден: погода у нас неустойчива, а снижение температуры сушки или повышенная влажность, что бывает при затяжном дожде, создают благоприятные условия для развития личинок и червей, для закисания и загнивания грибов. Сушка на вольном воздухе, в сухих чистых чердаках, сеновалах, без попадания прямых солнечных лучей, но продуваемых ветерком, из наших грибов по нраву разве что сморчкам и строчкам. Тут они могут месяцами висеть... Хотя окончательно их досушивать можно и на солнце, и в печи.

Более надежными поэтому являются три других способа сушки. Для селян наиболее привычной, можно сказать, естественной является сушка в русской печи. Горожанам и жителям лесных поселков приходится пользоваться плитами и духовками. Любым из этих способов можно получить отменного качества сушеные грибы.

Наивысшее же качество достигается, если тепловая обработка проводится в два этапа. Вначале нанизанные на нитку, спицу, вертел грибы в течение 2-3 часов следует подсушить при температуре 40-50°C, чтобы удалить из них поверхностную влагу, как бы подвялить их, дать им постепенно войти в повышенный температурный режим. А уж затем «сажать» в духовку или печь, где они и доходят до кондиции.

На втором этапе температура сушки должна быть 65-70 градусов, но не выше 75. При более высокой температуре грибы могут спечься, подгореть, а белые даже почернеть — у всех в этом случае изменится вкус, разумеется, в худшую сторону. Поэтому за процессом сушки нужен постоянный пригляд.

Русскую печь для сушки грибов не следует топить так же, как и для приготовления пищи, тут особый жар не нужен. Но если этого не избежать,

то печь следует слегка остудить, убрать из нее все горшки, чугуны, кринки с водой или едой, хорошо подмести, чтоб на поду не осталось золы: грибы ведь очень легко вбирают в себя все посторонние запахи, а их губчатый слой тоже легко впитывает мельчайшую пыль. Для точного измерения температуры следует запастись термометром, он не позволит сжечь грибы или пересушить их.

Раскладывают грибы для сушки на противни, решетки, обтянутые редкой тканью, которая хорошо пропускала бы воздух (можно использовать для этих целей и марлю). Применяют также и различные деревянные подставки в виде решетчатых ящиков, продольные длинные стенки которых убраны, а на их месте крепятся за набитые по краям торцовых стенок гвоздики нитки с нанизанными грибами. Эти подставки более емкие, чем противни или решетки, они позволяют использовать большую часть объема печи, а не только ее низ. Кому-то нравится сушить не на нитках, а на березовых лучинках или «спицах, закрепленных на деревянной подставке, сделанной на манер перевернутой бороны «зиг-заг»,

Знатоки грибного дела утверждают, что если на под печи постелить ржаную солому, то сушка пойдет не только быстрее, но и грибы получатся более ароматными, духовитыми. Вообще, редкая местность не отличается какой-либо «изюминкой» сушки в русских печах. Так, владимирские крестьяне придумали сушку в кринках. Шляпки молодых боровиков они накалывают на лучинки, и эти «шашлыки» опускают в кринки, которые заливают молоком (треть стакана на кринку). Молоко, испаряясь, придает боровикам красивый золотистый цвет и необычайно нежный вкус. Больной, который потерял аппетит, бульон из таких грибов откусает без всяких просьб или уговоров — и еще добавки попросит! Но способ этот довольно сложный, требует навыка, опыта, постоянного контроля.

Впрочем, контроль за температурой, доступом свежего воздуха нужен и при обычной сушке. Для этого противни, решетки, подставки с грибами надо 2-3 раза ненадолго вынимать из печи, чтобы проветрить и сохранить светлый цвет, особенно у мелких молодых грибков, которые сохнут быстрее крупных, а пересохнув, теряют не только цвет, но и аромат. Для этого же надо оставлять трубу и заслонку печи приоткрытыми. Под печную заслонку обычно кладут пару кирпичей, на такое же основание устанавливают противни и решетки. К концу сушки трубу можно закрыть наглухо.

Сушка грибов в духовке в принципе мало чем отличается от сушки в русской печи. Те же температуры, такой же контроль, так же должна быть приоткрыта дверка. Вот только противни тут не годятся, лучше использовать деревянные рамки, обтянутые сетчатым полотном, марлей, редкой рогожей, или сделать решетку из алюминиевой проволоки.

Если грибы сушат над плитой — газовой или дровяной, — то нитки с грибами развешивают так, чтоб их прохватывало теплым сквозняком хотя бы периодически, а то они легко могут запариться. Сушка над плитой полу-

чила широкое распространение в многочисленных наших рабочих лесных поселках. Тут почти каждая семья располагает «летней» кухней — вот и придумали лесники свой способ.

Грибы нанизываются не на нитки, а на тонкие лучинки или проволочные «шампуры», которые концами укладываются на кирпичи, уложенные по краям печи. Температуру сушки регулируют положением кирпичей, устанавливая их плашмя, на ребро или на попа. При этом вначале грибы подвешивают на остывающей печи, а затем уже досушивают на горячей. Лучинки или «шампуры» можно заменить решеткой из алюминиевой проволоки. Тогда весь процесс на виду и легко контролируется. Открыт и педагогически: ребяташки сразу видят что к чему.

Если же установится теплая сухая погода, то грибы можно сушить и на солнцепеке, нанизав их на нитки. Тут одна забота: уберечь их от грибной мухи. Для этого их надо прикрыть марлей, чтоб ни мухи, ни комарики не смогли отложить в них яички.

При долгом проживании в лесу грибы можно высушить и над огнем костра, разведенного в яме. Яму делают глубиной до полуметра. Костер лучше разводить из березового сухостоя, чтоб не было копоти. Когда яма хорошо прогреется, вынимают головешки, угли разравнивают. По углам ямы вбивают четыре кола, на них прибивают жерди, а на жерди уже укладывают спицы с грибами. Таким образом грибы хорошо подвешиваются, а уж окончательно досушить их можно, когда доберетесь до дома.

Грибы считаются правильно высушенными, если они упруги, легко гнутся, ломаются, но не крошатся (если крошатся, значит, пересушены). Боровики и лисички должны иметь светлый вид, остальные — темный. Хранить сушеные грибы лучше всего в плотно закрытых стеклянных или металлических банках (можно использовать для этих целей и влагонепроницаемые мешочки, но не резиновые). Сушеные грибы очень гигроскопичны и легко впитывают влагу из воздуха, сыреют и плесневеют. Кроме того, они быстро впитывают все сильные запахи из окружающего воздуха (чеснока, пряностей, керосина, нафталина и т. д.) — это следует помнить при длительном хранении грибов. Хранят сушеные грибы обычно год, от силы — полтора. Более длительное хранение приводит к потере вкуса, особенно их аромата, т. е. тех качеств, ради которых их и сушат.

Грибы после сушки сильно теряют в весе. Из 1 кг свежих грибов получается 250-300 г сушеных.

По качеству сушеные грибы делятся так. На первом месте стоит, без всякого сомнения, белый гриб. Но и он имеет внутреннее подразделение: элита — молодые боровички, за ними идут шляпки резанные, затем ножки белых грибов (к ним для вкуса добавляют десятую часть резанных шляпок). И уж третьим сортом считаются грибы черные.

Особняком стоит сушеный шампиньон. Некоторые гурманы приравнивают его к резанным шляпкам боровика, а то и к молодым грибкам. За

границей, в Западной Европе считается, что шампиньону, особенно сушеному, нет равных. Поэтому его там так активно и выращивают в искусственных условиях. В официальной же российской табели о рангах для грибов шампиньон занимает довольно скромное место: рядом с подосиновиком, хотя и признается, что по вкусовым качествам, питательности он превосходит «черную связку», в которую попадают еще и подберезовик, и масленок, и козляк, и моховик, и лисичка, и опенок.

В заключение несколько советов.

Сушат обычно те грибы, что собраны в сухую погоду. А отобранные для сушки не моют. Излишняя влага не только осложнит тепловую обработку (грибы могут запариться), но и значительно ухудшит их аромат, цвет (потемнеют), приведет к потере питательных свойств.

Отмачивают сушеные грибы по-разному, в зависимости от того, что хотят из них приготовить. Если грибы промыть теплой водой, залить холодной и проварить под крышкой, пока не станут мягкими, затем порезать и продолжить варку уже до готовности, то получим грибную массу, из которой можно приготовить икру, ароматную начинку для пирога, добавку в суп и, конечно, грибной соус. Если промытые в теплой воде грибы замочить в молоке до набухания, то через 2-3 часа получим резаные грибы, по виду и вкусу почти неотличимые от свежих. А готовить их — жарить — надо без предварительного отваривания. Сразу же после отмачивания в молоке — на раскаленной, с маслом сковородке.

Этот совет из разряда необязательных, но может, кое-кому пригодится.

Если сушеные грибы готовятся на продажу, то связку белых, черных ли грибов делают так: первыми на нитку садятся самые крупные шляпки, затем нанизывают все мельче и мельче, на вершинку — самые мелкие грибки. Причем, все шляпки губчатым слоем должны «смотреться» вниз. Возникает этакая пирамидка-конус. Чтобы вся эта конструкция не рассыпалась, нитка под самой нижней шляпкой привязывается к маленькой палочке, а на вершинке конуса делается петелька, чтоб связку можно было повесить за крючок на гвоздик. Продавцу надо всегда помнить, что внешний вид товара должен быть привлекательным, зазывным, как бы уговаривающим прохожего: «Купи меня! Я в любой кухне буду смотреться на все сто!..»

Грибной порошок

Это те же самые сушеные грибы, только размолотые или измельченные в ступе почти до мучного состояния. Делают эту «муку» чаще всего для того, чтобы свести к минимуму затраты времени при приготовлении тех или иных блюд из сушеных грибов.

Это достоинство грибного порошка было известно поварам с давних пор. Но современные исследования выявили еще ряд положительных ка-

честв этого продукта. Грибы, и сушеные в том числе, считаются трудно усвояемыми. А вот усвояемость порошка значительно выше по причине его физических свойств, т. е. сильной измельченности. По энергетической ценности он тоже значительно опережает все остальные грибы, значит, расходовать его можно экономно. В порошке лучше, чем во всех других грибных заготовках, сохраняются витамины, минеральные и ароматические вещества. Последнее обстоятельство предоставляет повару значительную свободу для грибных вариаций, составления особых грибных букетов, смешивая порошки разных видов грибов или используя заранее приготовленные смеси.

Одним словом, грибной порошок можно считать весьма смачной и удобной находкой для любителей грибных блюд.

Для приготовления порошка отбирают грибы с приятным вкусом и хорошим стойким ароматом: боровики, рыжики, шампиньоны, маслята, подберезовики, подосиновики, моховики, лисички, сморчки. Сушат их, как обычно. Заметим лишь, что запрет на мытье тут к сморчкам не относится, так как в складках их шляпок бывает немало всякого сору. После промывки под сильной струей разрезанные сморчки раскладывают на решете или куске полотна и проветривают, пока они не обсохнут.

Сушеные грибы должны быть упругими, высушенные же для порошка обязаны «греметь». Эти «погремушки» измельчают до размеров лесного ореха и, засыпав в кофемолку, нажимают на кнопку. Нет кофемолки — размельчить грибы можно в ручной мельнице для перца. Нет мельницы — сгодится металлическая или фарфоровая ступа; в ней тоже получается весьма добротный продукт. В конце концов должен получиться порошок, если и не такого помола, как мука, то по размеру крупинок схожий с мелкой солью.

Все! Теперь вы запаслись на зиму продуктом универсальным для грибного раздела кулинарии. И если кому-либо из читательниц этой книги надумалось поразить свою подругу маслом с запахом и вкусом каргопольских рыжиков, или гречневой кашей, распространяющей грибной аромат, или печенью под монастырским соусом, или еще каким-нибудь невиданным по вкусу паштетом, икрой, сырной массой — одним словом, диковинной в общем-то грибной снедью, можете смело приглашать подругу в гости и наслаждаться ее удивлением и восторгом. А самой почувствовать себя почти равной шеф-повару императора...

И что интересно, для достижения всех этих эффектов надо соблюсти лишь одно условие: порошок залить теплой водой или молоком минут на 20-25, чтоб набух, затем грибную массу добавить в приготавливаемое блюдо и проварить или прожарить еще минут 10-15, от силы — 20.

И не забыть при этом сразу же наглухо закрыть баночку с порошком, он ведь, как губка, впитывает влагу из воздуха (это его единственное неудобство!), а баночку поставить в сухое и темное местечко. До очередного кулинарного всплеска, званого обеда или какого-либо другого важного слу-

чая: когда возникает необходимость кого-то поразить, ошеломить, охмурить, ублажить. Не грех и самое себя потешить каким-нибудь изыском.

Соление грибов



Этот вид заготовок для русских грибников, пожалуй, древнейший из общеизвестных и общепринятых способов консервирования грибных даров леса. Возможно, это чисто русское изобретение. Солить можно, наверное, все известные нам грибы, другое дело — будут ли они все вкусными, будут ли приемлемой для русского рта едой. Веками отрабатывались рецепты русских присолов, характерных и сегодня для нашего стола, по крупицам отбирались технологические находки, формировался ассортимент солений. И в конечном итоге были отобраны, вернее, стали общепринятыми такие способы засолки как холодный и горячий. Разумеется, каждый из них обладает и несколькими внутренними вариациями на заданную тему...

Но вначале о посуде или таре для солении. Солят грибы обычно в стеклянной или в неимеющей сколов и поверхностных повреждений эмалированной посуде: ведрах, баках, кастрюлях. Совершенно непригодны для соления оцинкованные ведра, луженая или глазурированная глиняная посуда. Содержащиеся в поверхностных слоях таких емкостей цинк, медь, олово, свинец образуют с рассолом и грибным соком вредные, а то и ядовитые вещества. Если речь идет о больших объемах, используют для этих целей деревянные бочки, кадки. Но бочкотара тоже может не подойти для грибов, если ранее она уже использовалась для засолки огурцов, капусты, или в ней хранились солонина, рыба: запах этих продуктов стоек, и бочки хранят его долго. А грибы, как известно, легко впитывают посторонние запахи, приоб-

рета при этом новые, совершенно не свойственные им, крайне неприятные привкусы. Салат из соленых груздей и квашеной капусты с лучком, слегка подсахаренный и сдобренный растительным маслом, — это вкуснятина; но соленые грузди, пованивающие застарелой квашеной капустой, согласитесь, — это ни в какие ворота не лезет!

Поосторожнее надо быть засольщику и с новыми бочками, даже если вам удалось осуществить свою давнишнюю мечту — приобрести новую дубовую бочку. Она, может быть, хороша для хранения коньяка, а вот для грибов она весьма опасна: дубильные вещества легко переходят в рассол, и он, а вместе с ним и грибы, могут в одночасье стать черными. Поэтому такую бочку надо до засолки парить и вымачивать, парить и вымачивать...

Вот сколько подводных камней на рассольных путях может хранить такая вроде бы обычная и привычная посуда или тара. Одним словом, готовить ее надо очень и очень тщательно, мыть с каустической содой, пропаривать кипятком не один раз и, если есть возможность, обязательно с можжевельными ветками (для дезинфекции). Потом окурить еще серой, чтоб уничтожить вредную микрофлору, залезшую в щели. Ну, а о том, что бочки и кадки предварительно следует на полторы-две недели замочить, чтобы в дальнейшем не допустить утечки рассола, — это уж само собой разумеется....

Вот теперь можно вести речь непосредственно о солении. Итак, способ холодный. Суть его заключается в том, что грибы предварительно не отваривают, а свежими отправляют под слой соли. Способ этот используют при засолке рыжиков, волнушек розовых и белых, серушек, груздей настоящих и желтых, подгруздков белого и черного, некоторых видов сыроежек. Солят эти грибы раздельно или в смеси — тут все уже зависит от наличия грибов и от вкусов засольщика.

От его вкусов зависят ассортимент и количество используемых при засолке специй и пряностей: душистого перца, чеснока, лаврового листа, укропа, листьев черной смородины, вишни, хрена, гвоздики и др. Роль каждой из этих приправ давно и хорошо известна: листья смородины и лавра, укроп, перец, гвоздика держат ароматический букет, листья и корешки хрена придают грибам пряную остроту, а заодно предохраняют их от закисания, от листьев вишни у грибов появляются аппетитная хрупкость и крепость... Все это так, но, повторяем, многое тут определяется вкусом хозяина бочки.

Как уже говорилось, прежде чем попасть в кадушку, многие грибы, рассортированные и очищенные, должны пройти еще процедуру вымачивания, причем, в прохладном помещении.

Вымачиваться должны не все, но млечники обязательно; для тех же, которые обладают особо горьким вкусом, купель должна быть наиболее длительной. Самая короткая водная процедура у рыжиков: всего 2-3 часа. У груздей, волнушек, сыроежек она растягивается уже до суток. Черный подгруздок, валуй должны купаться не менее двух суток с обязательной двух-трехразовой сменой воды в день. Причем, вода для вымачивания всех видов

млечников обязательно должна быть свежей и слегка подсоленной (столовая ложка соли на литр воды). Вымоченные таким образом грибы перекладывают на решето и промывают холодной водой. Теперь они готовы к засолке.

Впрочем, тут следует сделать одно отступление. Если собрать самых опытных засолщиков из разных регионов России и спросить, так ли они солят грибы, ответ у всех будет один: нет, не так! И каждый предложит свою рецептуру, уверяя, что только по его способу можно получить наивкуснейшие грибы.

В Подмоскovie грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи вымачивают в солоноватой воде три дня.

Вятские засолщики рыжики ни за что не будут вымачивать, а вот грузди, подгруздки, белянки, волнушки будут полоскать дней пять, а валуй отварят и промуют.

Волжские знатоки грибного дела никакие грибы вообще не станут вымачивать, считая, что при этих процедурах они теряют сочность, аромат и вкус. Разве что промыть — и сразу же в бочку! Горечь же, мол, сама по себе пропадет.

А вот земляки автора знаменитого «Левши» — орловские грибовары настоятельно рекомендуют не солить грибы сырыми. По их представлениям грибы перед засолкой обязательно должны быть отварены — так они становятся душистее, нежнее, легче усваиваются.

И что интересно, у орловцев есть немало сторонников в уже названных грибных станах, в Белоруссии (тоже ведь грибная держава!). Так, белорусы отваривают подберезовики, маслята, моховики, козляки, опенки до 5-8 минут; боровики, подосиновики, шампиньоны до 8-10, лисички — от 12 до 15, а валуи — до 20 минут. Москвичи отваривают не только трубчатые, но и грузди, подгруздки, сыроежки (5 мин.). Вятчи тоже склоняются к отварной технологии, но нормы у них свои: белые, подосиновики достаточно отваривать всего лишь 1-2, зато лисички аж 20-25 минут, волнушки же и белянки, по их нормам, требуется залить кипятком и выдержать их так полчаса, а затем, сменив воду, варить 15 минут.

Прямо на глазах разваливается способ холодной засолки, сдавая свои позиции способу горячему.

А зачем авторам нужно было тащить в книгу всю эту сумятицу, может спросить растерявшийся читатель, который привык верить любому печатному слову. Отвечаем. С каждым из этих способов читатель и без нас мог встретиться на страницах разных «грибных» изданий, но лучше, если он узнает обо всех этих приемах, как говорится, одним махом. Чтоб мог сопоставить, сравнить с уже известными ему методами, это во-первых. А во-вторых, ни одна из описанных выше технологий, по нашему убеждению, не должна приниматься за непререкаемую истину, в лучшем случае, любая из них может служить лишь ориентиром в нынешнем разнообразии приемов и ме-

тодов засолки грибов. Рассказывая об этом разнообразии, мы как бы приглашаем засолщика, особенно молодого, попробовать один или несколько ненашенских приемов соления — может быть, какой-то понравится — и тогда он станет вашим! Вкус ведь, как и опыт, — дело наживное!

А не понравится — солите по-нашему, по-северному, как мы и предлагаем. Итак, грибы вымочены и к засолке подготовлены, готова и посуда — тогда за дело! На дно кадки, бака, банки укладываем листья смородины, стебли укропа, зубчики чеснока, 5-7 лавровых листочков, 7-10 горошин душистого перца, хрен, а затем слой грибов шляпками вниз и толщиной 5-8 см. Пересыпаем его солью — и снова слой грибов. Для переслоек используем чеснок, укроп, гвоздику, листья смородины (но особенно увлекаться этим не стоит, излишек пряностей может повредить природному вкусу грибов). И так, пока не заполним всю нашу посудину.

Соль берем из расчета 40-60 г на 1 кг свежих грибов (3 % от массы), приправу — по вкусу. Причем соль должна быть не йодированная, а серая, крупная, она иногда называется «каменная». Когда наша кадушка или бак заполнятся доверху, грибы укрываем поплотнее слоем из листьев смородины, вишни, хрена, стеблей укропа (они должны предотвратить закисание и предохранить грибы от плесени). Сверху емкость прикрываем деревянным кружочком или эмалированной крышкой (ручкой вниз) соответствующего диаметра, обернутыми полотняной тканью или марлей. Кружок или крышка придавливаются гнетом — гранитным камнем (предварительно вымытым и ошпаренным кипятком). Если не хотите испортить грибы, не используйте в качестве гнета кирпичи, железные болвалки, обломки известняка, мрамора, доломита. Если подходящего булыжника для гнета нет, поставьте на кружок эмалированную чистую кастрюлю побольше и наполните ее водой.

Через 2-3 дня грибы в нашей посудине должны осесть и дать сок. Если этого не случилось, надо увеличить вес гнета. Если же грибы осели нормально, излишек рассола вычерпывают и добавляют порцию свежих грибов с солью и пряностями до самого верха. Таких добавок может быть несколько — до полного оседания грибов. Если при этом на поверхности рассола появляется пена, ее удаляют, а полотняную ветошку прополаскивают и укладывают снова.

Засоленные таким образом грибы будут готовы к употреблению: рыжики — через 5-6 дней, грузди — через 30-35, волнушки — через 40, а валуи — через 50 дней. Это при раздельной засолке. Если же грибы солились в смеси, то готовность их определяют по тому виду, который солится дольше всех, обычно этот срок бывает не менее 1,5 месяцев. В этом одно из неудобств смешанной засолки — дольше ждать.

Вкус и аромат у соленых грибов — у каждого вида свой собственный. Даже если их солят в смеси. Конечно, тут не обходится без заимствований оттенков, особенно у наиболее благородных и духовитых представителей грибной нивы, и тем не менее сыроежку с волнушкой из одной кадушки вряд ли

спутаешь с груздем, даже если глаза завяжешь. Это стремление к своеобразию, неповторимости у грибов, как говорится, в крови. Но у всех соленых должны быть два неперменных общих качества. Первое — полное отсутствие горечи, даже у самых горьких. Если этот привкус сохраняется, значит, сделано было при засолке что-то не так. Что именно «не так» — причин тому может быть много. Возможно, сроки вымачивания не соблюдались, а может, вода менялась редко. Не исключено, что соль использовалась не та, что надо, или засольщик переборщил с ее дозировкой. Это, конечно, не означает, что эти грибы нельзя есть, но на всякий случай с ними надо быть поосторожней... Второе качество касается не столько вкуса, сколько, как говорят специалисты, консистенции: соленые грибы должны быть плотными, чуть-чуть упругими, вернее, эластичными и на зубу слегка похрустывать. Особый шик, если грибок, скользя, танцует по тарелке, не поддаваясь вилке...

Сухой способ — это разновидность холодного, когда грибы солят без предварительной мойки и вымачивания. Вряд ли стоит говорить, что переборка, сортировка и очистка таких грибов должны производиться с особой тщательностью.

Солят сухим способом пластинчатые грибы, которые не обладают горьким соком. Для этих целей лучше всего подходят сосновые рыжики. В эмалированные кастрюли, ведра, баки сухие грибы укладывают рядами толщиной не более 6 см шляпками (срезом) вниз. Каждый ряд или слой пересыпают солью (30 г на 1 кг грибов). Далее — как обычно: чистая ветошка, кружок, гнет. После оседания — новая порция грибов. Но если не терпится отведать свежее соленье, добавлять свежие грибы не стоит. Тогда на второй-третий день можно похрустеть свежепросоленными рыжиками, совсем как малосольными огурцами. Если же набраться терпения и довести посуду с грибами доверху, добавляя в нее порции свежих грибов, то подавать такие рыжики на стол можно на десятый день.

Вся прелесть такого засола заключается в том, что никаких специй в соленье не кладут, только так рыжики лучше всего сохраняют естественный цвет, пикантный вкус и природный аромат, которые значительно приятнее всяких пряных отдушек. Именно такие рыжики каргопольцы поставляли в стародавние времена в елисеевские магазины. Говорят, что рыжики такого сорта поставлялись и на стол «вождя всех времен и народов» в гулаговские времена. Молва эта, наверное, небеспочвенна: Сталин сам был не прочь побаловаться грибка-ми и любил ими попотчевать своих сотрапезников и гостей.

Сухой способ имеет свой экспресс-вариант. Солят по этому рецепту, как правило, небольшое количество грибов, чтоб хватило на одно застолье для семьи или компании из двух-трех приятелей.

В глубокую миску укладывают боровые рыжики пластинками вверх и посыпают солью так, чтобы она досталась каждой шляпке. И все! Через полтора-два часа рыжики готовы к употреблению.

Солят рыжики так чаще всего в лесу, когда собираются грибники-гурманы, которые готовы только ради такой свежатинки и отправиться в лес. Естественно, вокруг этой закуси они разводят почти шаманское священнодействие, с которым вряд ли сравнится антуражная дегустация вин.

Рыжики по экспресс-варианту — не еда. Это своего рода причащение, вкушение тела лесного, это высший кайф грибника-аристократа, помнящего свою родословную, как минимум, до пятого колена...

Горячий способ. Это когда грибы предварительно отваривают в подсоленной воде. Солят таким образом как пластинчатые — рыжики, грузди, волнушки, сыроежки, валуи и др., так и трубчатые — белые, подосиновики, подберезовики, козляки, маслята.

Этот способ имеет два варианта.

По первому варианту подготовленные грибы опускают в подсоленную кипящую воду и варят вместе со специями (на 1 кг грибов 2 ст. ложки соли, 1 листик лавра, 2 — черной смородины, 3 горошины перца, 3 палочки гвоздики, 5 г укропа, чеснок — по вкусу). Воды берут немного: на 1 кг грибов — 0,5 стакана. В процессе кипячения шумовкой снимают пену. Варить следует на медленном огне, помешивая, чтоб грибы не пригорели. Сроки варки (считая с момента закипания): грузди и подгруздки — 5-10 минут, белые, подберезовики, подосиновики, волнушки, сыроежки — 10-15, опята — 25-30, валуи — 30-35 минут. Рыжики достаточно обдать 2-3 раза кипятком, причем таким способом солят в основном еловые рыжики, которые, если их не подвергнуть тепловой обработке, при засолке сильно темнеют, теряют свою натуральную яркую окрасу.

Когда грибы начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным, они считаются готовыми. Их перекладывают в широкий неглубокий таз, чтоб побыстрее остыли, а затем затаривают вместе с рассолом в кадушку, банки, баки и закрывают. Объем рассола должен составлять не более пятой части от массы грибов.

Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через 40-50 дней (валуи — через 60).

По второму варианту промытые, подготовленные пластинчатые грибы варят без специй в слегка подсоленной воде минут 20-30, трубчатые — поменьше: 10-15 минут. Затем отвар сливают, а грибы, промыв в холодной воде, откидывают на решето, а еще лучше в мелкаячеистую авоську и подвешивают, чтоб вода стекла полностью.

Затем грибы укладывают в посуду, солят (45-60 г на 1 кг отваренных грибов), добавляют приправу: чеснок, лук, хрен, укроп, эстрагон, листья смородины, лаврушку, укрывают полотняной тряпочкой, кружочком и придавливают гнетом.

При таком способе засолки грибы будут готовы уже через неделю, а сыроежки — через сутки-двое.

Засол бланшированных грибов — это тоже одна из разновидностей горячего способа засолки. В такой засол годятся грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки, серушки.

Порядок засолки: очищенные и промытые грибы в решете или дуршлаге опускают на 5-8 минут в кипящую воду, затем быстро охлаждают, промывают в холодной воде и укладывают в посуду. Соль берут из расчета 40-50 г на 1 кг грибов. В качестве приправы используют чеснок, корни петрушки, хрена, укроп или сельдерей, а также листья смородины. Засоленные таким образом грибы через 7-10 дней готовы к употреблению.

Итак, все собранные и предназначенные к засолке грибы посолены. Теперь у нас новая забота — как можно дольше сохранить их, чтоб были они на нашем столе и на Новый год, и на масленицу и даже до тех пор, пока не появится новая грибная свежесть.

Хранить соленые грибы надо в прохладном, хорошо проветриваемом помещении, в котором температура поддерживалась бы на уровне 5-6 °С и никогда не опускалась ниже нуля градусов. При низкой температуре грибы промерзают и становятся ломкими, начинают даже крошиться, теряют они и вкусовые качества. При повышении температуры более 6 °С грибы могут закиснуть и испортиться.

Соленые грибы должны все время находиться в рассоле (быть погруженными в него), а не всплывать. При испарении рассола в емкость следует долить остуженной кипяченой воды.

При появлении плесени кружок и ткань нужно промыть в теплой, слегка подсоленной воде. Со стенок посуды плесень удаляют чистой тряпочкой, смоченной в горячей воде. Впрочем, надо промывать кружок и полотняную ткань в теплой подсоленной воде и не дожидаясь появления плесени, а регулярно, время от времени. И тогда солеными грибами прекрасного вкуса вы будете обеспечены надолго, если конечно, достаточно их заготовили.

Консервирование грибов

Грибы можно не только сушить и солить. Их можно мариновать, консервировать так же, как и многие виды другой пищевой продукции. Однако грибы, упрятанные под крышку, запечатанные, нередко могут проявить свои самые дурные, если не сказать подлые, свойства.

Когда Наполеон задумывал свой поход на Россию, он знал, что для этой войны потребуются огромная армия. Поэтому он был весьма озабочен вопросом: как такую армию прокормить? И тут ему стало известно, что некий повар по фамилии Аппер, по имени Николя Франсуа уже давно ставит опыты по увеличению сроков хранения разных продуктов, запаивая их наглухо в жестяные банки. Скуповатый вообще-то император, желая заполучить новый способ хранения провианта, не пожалел денег на дальнейшие

исследования Аппера. И тот не подвел своего императора. Однако уровень промышленного развития того времени не позволил использовать технологию консервирования в широких масштабах. Тем не менее, с того времени консервы и начали свое победное шествие по миру.

Через 50 лет на Всемирной выставке в Лондоне французы продемонстрировали приготовленные Аппером в 1813 г. консервы. Специальная экспертная комиссия, вскрыв банки с разными продуктами, нашла их содержимое «совершенно годным к употреблению».

Известны факты и более длительного хранения законсервированных продуктов. Но в то же время известно немало случаев бутулизма — острого и тяжелейшего отравления содержимым консервных банок. Грибы среди таких губительных начинок неизменно значатся в лидерах: именно они являются питательной средой для одного из невероятных по своей силе токсинов.

Наверное, по этой причине во многих «грибных» изданиях раздел о консервировании грибов, как таковой, отсутствует. Поэтому и продажа на рынках вареных грибов или закатанных в банки, категорически запрещена, если эти консервы изготовлены в домашних условиях.

На севере было не принято консервировать грибы. Но в последнее время этот вид заготовок и у нас получил достаточно широкую известность и практику. Вот почему авторы посчитали необходимым осветить этот вопрос поподробнее, чтоб читатели нашей книги могли избежать весьма характерных для этого способа заготовок опасных ошибок.

Начнем с посуды. Консервируют грибы, как и другие продукты, всегда в небольших по объему емкостях. Открыли — и тут же съели. Как правило, это стеклянные полулитровые или даже меньшие по объему банки. Так вот, банки эти должны быть стерильно чистыми. Моют их в горячей воде, лучше всего с пищевой содой, затем обдают кипятком. Точно так же обрабатывают и полиэтиленовые крышки. Если используют металлические, под закатку, то лучше брать лакированные (желтые), белые же могут быстро заржаветь. Их кипятят на слабом огне 5-6 минут. Ни в коем случае не кипятите их столбиком, как они упакованы, рассыпьте, смешайте их в кастрюле. Полиэтиленовые крышки надо брать не обычные, что легко нахлобучиваются, а специальные, требующие 2-3-минутного разогревания в кипятке, после чего их плотно надевают на горлышко банки.

С особой тщательностью надо и отбирать грибы для консервирования. С чрезвычайной тщательностью вести всю предварительную обработку, особенно зачистку от сора, земли. Надо помнить, что споры большинства анаэробных бактерий, вырабатывающих затем в консервах ботулотоксин, попадают в банки с микроскопическими частицами почвы или лесного мусора. И никакое кипячение эти споры не убивает!

Вот почему для консервирования годятся только свежесобранные грибы, малых и средних размеров, без каких-либо повреждений и червоточин.

Ножки у отобранных грибов должны быть осторожно отрезаны и скрупулезно очищены от земли. Самые мелкие грибы консервируют целыми, шляпки и ножки тех, что покрупнее, режут на части.

Для консервирования годятся как пластинчатые (рыжики, грузди, подгруздки, сыроежки, белянки, лисички, опенки), так и трубчатые (боровики, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки и др.) грибы. Каждый вид надо консервировать отдельно.

А теперь несколько рецептов консервирования, разработанных большим знатоком этого дела И. С. Кравцовым.

Консервирование рыжиков. При чистке и резке рыжика, как уже говорилось, от соприкосновения с ножом, воздухом могут потемнеть и приобрести непривлекательный вид. Чтобы этого не случилось, грибы надо сразу же после очистки опускать в слегка подсоленную (20 г на 1 л) воду. Однако долго держать их в этом растворе не стоит.

Процесс консервирования делится на два этапа. Вначале рыжики выбирают дуршлагом из подсоленного раствора, дают воде стечь, тщательно промывают и укладывают в стеклянную 3-литровую банку или эмалированную кастрюлю, пересыпая сухой столовой солью из расчета 40 г на 1 кг грибов. Банку или кастрюлю устанавливают в холодном месте. В виде гнета для банки используют бутылку с водой, а для кастрюльки — что-нибудь аналогичное, но пошире. Чтобы в емкости ничего не попало лишнего, грибы накрывают чистой тонкой ветошкой и обвязывают бечевкой или резинкой вокруг горловины емкости.

Дней через 20 такие рыжики уже вполне съедобны, но нам это не нужно: скоросольные рыжики мы уже попробовали. Эти грибы нам надо подготовить к хранению на более длительный срок. Поэтому приступаем ко второму этапу консервации.

Из банки или кастрюли грибы раскладываем по полулитровым банкам, добавляем в каждую 1 листик лаврушки, 2 зерна душистого перца, 1 г лимонной кислоты. Оставшийся рассол кипятим и горячим равномерно заливаем все банки. Его должно хватить, но если не достает, то можно разбавить кипятком. Банки должны быть заполнены доверху, но на 1,5 см ниже горлышка.

После этого банки устанавливаем на сложенное в несколько слоев приоткрытое полотенце или деревянную подставку (чтоб не треснули при кипячении) в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой и стерилизуем. Полулитровые — 40 минут с момента закипания воды, если используем литровые, то 50 минут. Стерилизация ведется на убавленном огне.

После стерилизации банки закатываются крышками или укупываются и проверяются на герметичность (перевернуть вверх дном). Охлаждение воздушное.

Второй способ консервации рыжиков отличается от первого тем, что после того, как грибы были выбраны из подсоленной воды, их заливают

приготовленной из лимонной кислоты и соли заливкой и кипятят 15 минут. Состав заливки: 150 г воды, 1,5 г лимонной кислоты и 7 г соли на 1 кг грибов.

Затем грибы раскладывают в подогретые банки и заливают профильтрованной после варки заливкой. Заполненные доверху грибами банки накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60 °С, и стерилизуют: 0,5 л — 65 минут, 1 л — 85 минут.

Закатка, укупорка, проверка на герметичность, охлаждение — как обычно.

Если из-под закатанной крышки появились капли рассола, а банка еще горячая, надо сразу еще раз обжечь крышку поплотнее машинкой, а полиэтиленовую придавить до полного контакта с горлышком банки. Если же утечка раствора обнаружилась в момент значительного охлаждения банки (обычно к утру), крышки надо снять и стерилизацию повторить. Крышки должны быть новыми.

Консервирование груздей. Для удаления присущей этим грибам горечи их замачивают в холодной воде на двое суток, меняя воду трижды в день, и замоченными хранят в холодном погребе. Вода для этой цели должна быть слегка присолена и полностью покрывать грибы. Чтобы грибы не всплывали, на них кладут тарелку и небольшой груз: бутылку или банку с водой. Когда шляпки грибов уже не ломаются, а начинают гнуться, то замачивание прекращают, — грибы готовы к посолу. Замачивание грибов можно заменить бланшировкой в кипящей подсоленной воде (20 г соли на 1 л) в течение 3-5 минут. Появившаяся пена снимается. Затем грибы отбрасывают на решето и дают стечь воде.

Подготовленные таким образом грузди выкладывают в эмалированную кастрюлю и сдабривают специями. На 1 кг грибов берут 2 лавровых листика, 4 зерна душистого перца, 0,5 г корицы, 2 столовые ложки 5-процентного столового уксуса и полстакана кипяченой воды. В этой заливке грибы кипятят на слабом огне, удаляя пену. Когда грибы оседают на дно, варка окончена.

Отваренные грибы и заливку в горячем виде равномерно расфасовывают в банки и добавляют еще по 0,5 г лимонной кислоты на каждую полулитровую банку. Если заливки не хватает, доливают кипятком.

Банки наполняют на 1,5 см ниже края горлышка, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют 35 минут (литровые банки — 40 минут). Укупорку или закатку банок делают сразу же. Проверка, охлаждение обычные.

Консервирование подгруздков, волнушек, сыроежек. Эти грибы, как и грузди, бланшируют в кипящей подсоленной воде (20 г на 1 л) 3-5 минут, удаляя пену. Отбросив на решето и охладив до 30 градусов, грибы пересыпают сухой столовой солью из расчета 40 г на 1 кг грибов.

Второй способ удаления горечи заключается в замачивании грибов в воде, имеющей температуру 15°, и выдерживании их в холодном погребе в течение трех суток. Как и грузди, они должны быть погружены в воду и придавлены небольшим гнетом.

Отмоченные грибы пересыпают солью (45 г на 1 кг) и выдерживают 2-3 дня при комнатной температуре, после чего на две недели выносят в погреб. Такие грибы можно использовать в пищу.

Для консервации же берут грибы 2-3-дневной выдержки после посола. Их выкладывают в дуршлаг, дают стечь рассолу. В подготовленные банки (полулитровые) на дно их кладут 1 лавровый листик, 2-3 зерна горького и 3 зерна душистого перца, затем укладывают грибы, доливают 2 ст. ложки 5-процентного столового уксуса. Затем банки заливают оставшимся рассолом.

Далее — все по накатанной уже для груздей колее, даже время стерилизации то же.

Консервирование белых грибов. Вот здесь боровики надо мыть. И очень тщательно. Ножки отрезать. Шляпки и ножки белых грибов консервируются по отдельности.

Подготовленные грибы бланшируют 10 минут в подсоленной воде (20 г на 1 л), количество которой не должно превышать треть веса грибов. При бланшировке грибы выделяют сок, уменьшаются в объеме и полностью покрываются образовавшимся раствором. Затем грибы отбрасывают в дуршлаг и дают стечь воде, а тем временем по полулитровым банкам раскладывают по 1 лавровому листику, 3 зерна горького и 3 зерна душистого перца. После этого раскладывают по банкам и грибы, заливая их горячей заливкой.

Для приготовления заливки в кастрюлю наливают два стакана воды, добавляют полторы чайных ложки соли, одну чайную ложку сахара, полстакана столового 5-процентного уксуса, ставят на огонь и доводят до кипения.

Стерилизуют, укупоривают и проверяют точно так же, как и грузди.

Оставшийся после бланшировки раствор можно уварить до половины объема, процедить и использовать как бульон для грибных супов.

Консервирование опят (из рецептов А. И. и Ю. Е. Пономаревых). Грибы очистить, крупно нарезать на несколько частей, посолить, залить яйцом, обвалять в муке или панировочных сухарях и обжарить в растительном масле. Горячими заложить в стеклянные банки. Стерилизовать час-полтора (0,5-1,0 л) в кипящей воде. Закатка — как обычно.

Хранят консервированные грибы, как и другие консервы, в прохладном сухом месте. При вздутии банок — специалисты называют их «бомбажными» — их надо выбросить не раздумывая. Бомбаж — это знак того, что анаэробные бактерии в банке принялись за свою разрушительную работу. Употреблять такие грибы в пищу ни в коем случае нельзя!

Маринование грибов

Процесс маринования в принципе отличается от консервирования значительно большим количеством уксуса в заливке, которая теперь называется маринадом. Кроме вкусового нюанса, на уксус при мариновании возлагается еще одна важная задача: он должен стать своеобразным барьером для бактерий бутулизма, подавлять их, если они проснутся. При этом столовый уксус может быть заменен яблочным или лимонной кислотой, которые тоже являются хорошими консервантами.

Для маринования пригодны белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, рыжики, опята, свинушки, лисички, шампиньоны. Грибы для маринования берут молодые и крепкие, без малейшей червивости. Лучше всего брать одни шляпки. Более крупные шляпки нужно разрезать на 2-4 части, чтобы они проваривались одновременно. У белых и подосиновиков можно мариновать ножки, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2-3 см. Мариновать их лучше отдельно от шляпок.

Маринуют грибы, как правило, отдельно по видам, т. к. у всех разное время варки: одни могут перевариться, а другие в это же время окажутся недоваренными. Маслята, если их варить с подосиновиками, темнеют. Несовместимы с подосиновиками белые грибы и подберезовики. Подосиновики, подберезовики и моховики перед варкой надо обдать кипятком и выдержать в горячей воде 7-10 минут, а затем промыть холодной водой, чтобы маринад не был темным. Свинушки и валуи перед маринованием вымачивают в течение нескольких часов, затем слегка отваривают в подсоленной воде и промывают.

Маринуют грибы двумя способами: варят в маринаде или сначала отваривают в подсоленной воде, а потом заливают маринадом.

При первом способе маринад готовят так: на 1 кг свежих грибов берут треть стакана воды, 1 ст. ложку соли, две трети стакана 8-процентного уксуса (для белых грибов уксуса берут в два раза больше). Эту смесь в эмалированной посуде доводят до кипения и опускают в нее подготовленные грибы.

Варят грибы на слабом огне при постоянном помешивании шумовкой, удаляя пену. При нагревании грибы выделяют сок, количество жидкости в кастрюле увеличивается. Как только перестает образовываться пена, в маринад добавляют (из расчета на 1 кг грибов) 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 шт. гвоздики и корицы, лавровый лист и на кончике ножа щепотку лимонной кислоты — для сохранения натурального цвета грибов.

Продолжительность варки в маринаде зависит от вида грибов: когда они готовы, то опускаются на дно. Этот момент для лисичек и опят наступает через 25-30 минут, белые, подосиновики, шампиньоны, как более плот-

ные грибы, варят 20-25, а подберезовики, моховики — 10-15, 10-15 минут надо варить и ножки грибов. Время варки считают с момента закипания маринада. Конец варки — это очень важный момент. Если грибы переварятся, они становятся дряблыми и невкусными, а маринад мутнеет, вид у него неприятный. Если же грибы не доварятся, то они могут закиснуть, и все труды пойдут прахом.

По окончании варки грибы снимают с огня и охлаждают. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают охлажденным маринадом. Банки закрывают мягкими крышками или пергаментом и ставят на хранение. Замаринованные таким способом грибы сохраняются в течение года.

При втором способе, когда грибы отваривают в подсоленной воде до готовности, тоже очень важно не переварить их. Уловить момент готовности довольно трудно, поэтому через 5-6 минут после закипания берут пробу: в глубокую небольшую тарелку отливают кипящий отвар и быстро перекладывают в него из кастрюли 1-2 гриба. Если они плавают на поверхности, значит, нужно еще варить, а если опустились на дно, кипячение надо тут же прекратить. Соли на 1 л отвара берут 2 столовых ложки.

Отваренные грибы, как обычно, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, охлаждают и раскладывают по банкам, затем заливают заранее подготовленным холодным маринадом. Крышки на банках не должны закрывать их герметично. А чтобы предохранить грибы от заплесневения, сверху наливают на них тонкий слой растительного масла.

Маринад готовят следующего состава: на 1 кг свежих грибов воды берут 0,4 л, неполную чайную ложку соли, 6 горошин перца, лавровый лист, корицу и гвоздику берут по 3 штуки, щепотку лимонной кислоты. Эту смесь кипятят 20-30 минут на слабом огне. Затем маринад охлаждают и добавляют треть стакана, 8-процентного столового уксуса. Грибы, замаринованные этим способом, обладают менее острым вкусом и хранятся не так долго, как при первом способе.

Маринование отдельных видов грибов имеет свою специфику. Так, например, с мелких шляпок маслят довольно трудно снимать слизистую кожицу. Для облегчения этой операции грибы опускают на 2-3 минуты в кипящую подсоленную воду, а затем промывают в холодной воде. Обработанные грибы варят 20-25 минут в маринаде, затем охлаждают, раскладывают в банки и заливают маринадом (его рецепт такой же, как и для лисичек).

Для маринования шампиньонов отбирают молодые грибы с нераскрывшимися шляпками. Ножки у грибов обрезают по самым краям шляпок. Шампиньоны тщательно моют, затем пропаривают (бланшируют), погружая их в дуршлаге на 5 минут в кипяток. Затем промывают холодной водой. Далее грибы варят в кастрюле с кипящей подсоленной и подкислен-

ной водой (на 1 л — 2 ч. ложки соли и щепотка лимонной кислоты). Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену.

В конце варки в отвар добавляют уксус из расчета 2 ст. ложки на 1 кг свежих грибов, лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро (на сквозняке) охлаждают, перекладывают в банки, заливают охлажденным маринадом и закрывают банки крышками.

Рыжики, отобранные и очищенные, заливают подсоленным кипятком и оставляют в плотно закрытой посуде на 2-3 минуты. Затем грибы откидывают на дуршлаг, дают остыть и раскладывают в банки, заливая холодным маринадом. Для подготовки маринада на 1 кг рыжиков берут три четверти стакана воды, 1 ч. ложку соли, специи и кипятят 20-30 минут на слабом огне. После небольшого охлаждения в маринад добавляют полстакана 8-процентного уксуса и охлаждают.

Подготавливая лисички к маринованию, у них отрезают ножки там, где начинаются пластинки. Очищенные и мытые грибы отваривают 20 минут в подсоленной воде. После этого их откидывают на дуршлаг. Для маринада на 1 кг лисичек берут две трети стакана уксуса, треть стакана воды, 1 ст. ложка соли. Смесь доводят до кипения, опускают в нее отваренные грибы и варят еще минут 20-25. В конце варки добавляют 1 ч. ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, по 2 шт. гвоздики и корицы. Затем грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Маринованные грибы готовы к употреблению сразу же после приготовления, но полный вкус и запах они наберут недели через 1,5-2. Хранить банки с этими грибами следует в прохладном помещении при температуре 5-8 градусов, не выше.

Маринованные грибы, как и соленые, нельзя плотно, герметически закрывать. В посуду должен обязательно проникать воздух, иначе в банках может создаваться благоприятная среда для развития анаэробных бактерий — причины бутулизма. От микрофлоры воздуха грибы вполне может оградить тонкий слой растительного масла, залитого после того, как грибы остыли. А чтоб в банки не попало ничего постороннего, достаточно их горловины закрыть полиэтиленом, бумагой, пергаментом и плотно обвязать.

Если же в банках все-таки появилась плесень, то грибы надо откинуть на дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по рецепту для них, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые прокаленные банки, залив маринадом, и вновь закрыть.

Квашение грибов

Существует и такой, довольно редкий способ заготовки грибов впрок. Заквашиваются грибы с помощью раствора из 70 г соли и 20 г сахара (на 1 л

воды). Процесс, при котором интенсивно образовывается молочная кислота, идет недели 3-4 при температуре 20°C. Вот эта кислота и не дает закисать грибам, препятствует их порче. Посуда для такой консервации нужна стеклянная или эмалированная.

Чаще всего заквашивают сыроежки. Грибы заливают холодной водой часов на 12, кожицу со шляпок не снимают. За это время у них выходит вся горечь. Затем сыроежки промывают, 5 минут проваривают, укладывают в подготовленную посуду и заливают раствором, о котором говорилось выше, добавляют укроп, а поверху — листья черной смородины. Грибы надо прикрыть тарелкой с небольшим гнетом, т. е. притопить их — и процесс пошел!

Примерно через месяц квашеные грибы можно подавать на стол. Как любой кисломолочный продукт, они весьма полезны для организма человека. Легко усваиваются, по питательности, вкусу — это настоящий деликатес. Если квашеные грибы вымочить, они становятся как свежие, их можно жарить, тушить. Хранить банки с квашеными грибами надо в прохладном месте.

Заквашивать можно не только сыроежки, но и другие грибы с мясистыми плодовыми телами: боровики, опята, лисички и другие. Для них рецепт несколько другой. Грибы очищают, промывают холодной водой, затем вымачивают: негорькие грибы несколько часов, а горькие 1-3 дня, сменяя воду. Затем грибы, как обычно, откидывают на дуршлаг. Укладывают грибы в эмалированную посуду или в стеклянные банки слоями, шляпками вниз. Каждый слой в 5-6 см пересыпают солью и приправами. На дно посуды и поверх грибов кладут веточки смородины, малины, укроп, другие специи. Закрывают грибы крышкой и придавливают гнетом так, чтобы рассол покрывал грибы и крышку. Если не покрывает, увеличивают гнет. Если и этого недостаточно, то подливают подсоленную кипяченую воду. Заквашивание длится 1-2 месяца.

Сыроежкам заквашиваться помогал руссилин, а этим грибам требуется ускоритель извне. Поэтому для ускорения заквашивания в рассол добавляют сахар и молочную сыворотку. Если при этом появляется плесень, крышку и гнет промывают раствором уксуса.

На 10 кг свежих грибов расходуется 250-300 г веток и листьев смородины и малины, 100-150 г зелени петрушки и укропа, 1 корень хрена или половина головки чеснока, 350-400 г соли, 3-4 ст. ложки сахара, 1 стакан сыворотки. Хранят их, как и соленые грибы.

Если понятие консервация определять не как банка консервов, а значительно шире — в виде процесса или метода, который позволяет значительно увеличить срок сохранности того или иного продукта, то к консервированию следует отнести и такие экзотические виды заготовок впрок, как получение грибного сока и грибной вытяжки.

Грибной сок

Свежие чистые грибы промывают, откидывают на решето и пропускают через мясорубку, добавляя в них по вкусу соль, специи. Полученную массу хорошо перемешивают и ставят с небольшим гнетом на 2-3 дня в холодильник, а если в погреб, то — на 3-4 суток. За это время из нее выделится много сока. Его отжимают через марлю или мелкое сито, добавляют нашинкованный лук и варят до загустения. В горячем виде сок разливают в чистые бутылки и сразу же охлаждают. Хранят в прохладном темном месте, лучше — в холодильнике. Годится как добавка, приправа, составная часть в любые грибные блюда. Расход крайне невелик.

Для получения 0,5 л сока потребуется 1 кг свежих грибов, соль — 1 ст. ложка и специи: лавровый лист, лук, душистый перец, корица, бадьян, лимонная кислота — это все по вкусу.

Грибная вытяжка

Грибы, промытые, очищенные, нарезают кусочками и, уложив в эмалированную кастрюлю, заливают небольшим количеством подсоленной и подкисленной воды. Варят их минут 30, следя, чтобы не пригорели, помешивая и снимая пену, а если надо, то и доливая воду.

Так варят белые, подосиновики и подберезовики. Когда грибы будут готовы к употреблению, их обрабатывают точно так же, как и при приготовлении грибного сока, только выдерживают не под гнетом, а под прессом.

Затем оставшийся отвар смешивают с полученным при прессовании соком и упаривают до уменьшения объема в 2 раза. Получим что-то вроде сиропа. Это и есть вытяжка. Горячей разлить ее по банкам или бутылкам и, простерилизовав минут 30, плотно укупорить. Хранить ее, как и сироп, надо в темном прохладном месте. Используется при приготовлении супов, борщей и соусов.

Если грибной порошок позволяет повару в 3-4 раза ускорить приготовление очень многих грибных блюд, то использование сока или вытяжки вообще снимает вопрос о времени с повестки дня.

Что делать с оставшейся грибной массой, перемолотой и хорошо сдобренной? Если ее немного, то тут же пустить на начинку для душистых пирожков, пельменей, использовать при приготовлении голубцов, зраз, котлет — в любом ином блюде, где используется фарш.

А если много? Использовать все на те же цели, только предварительно заморозить небольшими порциями, чтоб потом не рубить грибной брусок топором.

Замораживание грибов

Этот вид консервирования в последнее время становится все более популярным, тем более, что образец для подражания то и дело попадает на глаза под стеклами охлажденных прилавков в магазинах — «Шампиньоны мороженные» польского производства. Купив их один раз и рассмотрев получше, все сразу же становится понятно: как морозить, в каких объемах, как фасовать и т. д.

В принципе замораживать можно любые грибы, но, безусловно, для этих целей лучше использовать наиболее ценные: белые, шампиньоны, подберезовики, подосиновики, сосновые рыжики... Замораживают их в морозилке, освобожденной от всех продуктов, при максимальной температуре — минус 18°. Если холодильник вырабатывает еще более низкую температуру, тем лучше — заморозка пойдет быстрее. Ускоряет процесс и замораживание небольшими порциями. Однако, учитывая небольшую емкость морозильников или морозильных камер в бытовых холодильниках, предпочтительнее замораживать уже вареные или жареные грибы, которые занимают значительно меньший объем, чем сырые.

Итак, свежесобранные грибы чистят, моют, нарезают ломтиками, отваривают в подсоленной и подкисленной воде до степени полной или частичной готовности, охлаждают, дав воде стечь, расфасовывают по полиэтиленовым или целлофановым пакетам и укладывают на решетчатую подставку в морозилку. Можно вареные грибы морозить в формочках — брикетиками.

Если вам захотелось заморозить тушеные или жареные грибы, то после варки их следует потушить в собственном соку, а затем и поджарить — лучше на сливочном, а не на растительном масле. И заморозить точно так же, как и вареные.

Использовать мороженные грибы очень просто: обжарить на сковороде лук, положить туда же замороженные грибы (если они были заморожены россыпью, а брикет придется разморозить) и довести на небольшом огне до готовности. Или добавлять небольшими порциями в другие блюда. Короче, готовить из них все то, что готовится из свежих грибов.

Хранить их надо в теплую погоду в морозильной камере, а когда на улице трещат морозы, можно и за окном, на балконе.

ГРИБНАЯ КУХНЯ

*Очень легко подарить серебро, или
плащ, или тогу,*

*Иль даже золото. Труднее
в подарок грузди принести...*

МАРК А. МАРЦИАЛ

Строчки, вынесенные в эпиграф, принадлежат поэту, которого просвещенная публика Древнего Рима прежде всего ценила как автора остроумнейших эпиграмм и изящного шутника. Может быть, поэтому мы как рационалисты и не склонны воспринимать всерьез марциалову оценку грибному лукошку, полагая, что она наделена каким-то скрытым смыслом, понятным лишь современникам древнего поэта. Может, он так по-древнеримски шутил? Или обличал дефицит на грибных рынках Вечного города? Только вряд ли... Ибо примеров такого почтительного отношения к грибам немало и у других народов, в частности, на Руси.

Вот буйный и властолюбивый сын Мономаха Юрий, прозванный современниками Долгоруким. Он ведь оставил довольно четкий грибной след в истории. Это когда пригласил своего союзника князя Святослава отпраздновать очередную победу в междоусобных схватках: «Буде, брате, ко мне в Москов...» «Брате» пришел, и был тогда «пир велик на Москве... и дух братства сближал сердца». Ели князя с дружинниками целиком зажаренных быков и баранов, запивали их медами, винами греческими. Стояли на пиршеских столах мисы позолоченные, ручной работы — с кашей и горохом, с ухой: голой, черной, белой, с коливом из овощей, с хреном и редькой, с грибами разного сорта: масляниками, груздями, рыжиками. А назавтра, после мыт-ни-бани и обнесения «похмельным», как водится, появилось на столах не-пременное хлебово — соленые грибы на брусничной воде и квасе. С него, хлебова, вновь продолжился пир... Не с того пира, конечно, Москва пошла, но с того дня — это записано! — в историю попала...

Иван Грозный считал обязательными для своего стола «грибы душе-ные» (в смысле: тушеные с луком, перцем, под крышкой, наглухо замазанной тестом, чтоб не только упрели, но и духовитости не потеряли). Готовили такое блюдо не на весь стол, а всего лишь одну порцию — для царя.

... Московское боярство, уставшее от Смуты, избрало русским царем польского королевича Владислава. Но новый царь русских обычаев не знал, о «царском столованьи» же понятия не имел. Чем все это могло для него кончиться, очень даже хорошо представляла себе жена первого самозванца Марина Мнишек. Она-то и распорядилась, чтоб спешно подготовили для Владислава своего рода справочник «о русских порядках». Начинался он с «Росписи царским кушаньям», где на одном из первых мест значилась губ-ница — грибная похлебка с пшеном, сдобренная сметаной.

А Алексей Михайлович, второй царь из дома Романовых, в Великий пост только и держался «куском черного хлеба с солью, соленым грибом или огурцом да стаканом пива». Зато уж при повседневном застолье для него нередко готовили утку, фаршированную груздями. И несли ее во дворец с поварни ключники во главе со стряпчим, затем дворецкий, а уж к государеву столу подносил стольник. Подносил и держал на руках, пока не принимал у него блюдо кравчий, охранитель царского стола, особо доверенный государев человек.

... Согласитесь, на таком фоне затруднения Марциала, в открытую страдающего гастрономическим пристрастием, сразу как-то становятся понятнее и ближе, и нам уже совсем не хочется воспринимать его шутником. Да и Русь тут выглядит кулинарно просвещенной чуть ли не с пеленок. Что уж говорить, умели на Руси грибы готовить, умели их и на стол подать.

Но особый всплеск русская кухня пережила после Отечественной войны 1812 года. Вместе с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой с иностранным влиянием возродился интерес и к национальной кулинарии. Собрание, восстановление и разработка забытых старинных русских рецептов шли вплоть до 90-х годов прошлого столетия. Так, восстановлены были основные черты русской кухни, обилие ее яств, разнообразие закуского, рыбного, грибного столов, широкое использование солений.

На рубеже XIX и XX веков в России массовое поварское искусство достигает подлинного расцвета, а национальная русская кухня начинает порой даже соперничать с французской и итальянской. В это же время в России возникают кулинарные школы: в Петербурге, Москве, Одессе. Это была «Первая практическая школа поварского искусства», «Школа кулинарного искусства», «Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья». Учили в этих школах доброту, по продуманным и своеобразным программам, стремясь не только развить в учениках кулинарные задатки и склонности, но и сделать их людьми образованными, а поэтому, кроме профильных дисциплин, преподавали еще историю мирового и русского поварского искусства, основы ботаники, химии, анатомии, счетоводство, начала ваяния и рисования, искусство сервировки.

Отличительной особенностью этих школ от западноевропейских, где кулинарное дело во многом напоминало священнодействие или театрализованное представление, окутанное к тому же флёром тайны, стало стремление их выпускников к технологической простоте и рациональности, что издавна было заложено в традиции древнерусской кухни. Даже в названиях блюд русские повара стремились избежать всякой вычурности, туманности, загадочности или помпезности, что особенно характерно для французских поваров, которые нередко тащили в названия громкие имена, которые никакого отношения к названному блюду не имели, или соотносили его, поглядев на потолок, с вкусами другого народа. Названия большинства русских блюд (из двух, реже из трех слов) всегда просты и ясны. Первое слово — это само блюдо,

второе обозначает местность, где оно наиболее распространено, или среду, слой населения, которые наиболее часто его употребляют, или же это дополнительный, но важный компонент основного продукта.

Эта особенность в полной мере относится и к грибному столу. Пельмени монастырские — это пельмени с начинкой из сухих грибов, сдабриваемые постным маслом. А пельмени соловецкие — тоже грибные, но с добавкой рубленой крапивы (ее соловецкие монахи особенно любили, считали целебной, полезной), подаваемые на стол обычно со сметаной или сливочным маслом. Об этом различии знали не только монахи или богомольцы, которые останавливались на монастырских подворьях, но большинство любителей грибных пельменей...

Подавляющая часть рецептов грибных блюд, которые приводятся в этой книге, почерпнуты как раз из того огромного наследия, которое оставили всем нам множество талантливых — известных и безымянных — русских поваров конца прошлого столетия.

Грибные закуски

Салаты, винегреты — для русской кухни это тоже изобретение XIX века. Не столько изобретение, сколько заимствование. Поначалу эти блюда не пользовались успехом. Русские крестьяне, да и дворяне тоже, как-то не могли привыкнуть начинать обед с травы: травкой, мол, сыт не будешь. А любителей этого блюда даже обзывали «французскими салатниками». Но постепенный ввод в состав зеленых салатов картофеля, свеклы, квашеной капусты — продуктов знакомых и привычных — стал менять отношение к ним в лучшую сторону. Из разряда «барской еды» салаты начали переключивать и на стол простонародья. Решающими для всеобщего признания их стали два качества салатов. Первое: быстрота приготовления, никакой возни у плиты — нарезал, крошил, сбавил маслом, сметаной или соусом, и на стол! А второе — это магическое слово «витамин», которому горожане как начали молиться век назад, так и до сих пор молятся, разве что лбы не расшибают. Конечно, немалое значение имел на этом пути отбор русскими поварами компонентов закусок, заправок, специй, характерных для нашей национальной кухни. Так, салаты и винегреты, хотя и сохранили французские фамилии, но обрусели настолько, что стали настоящей русской едой, которую у нас на праздники готовят целыми тазиками.

Между прочим, на Западе широко известен «русский салат». Это когда русские повара ввели в закуску, вслед за квашеной капустой, свежие и моченые яблоки, соленые грибы: грузди, рыжики. Французы мгновенно оценили новшество как достойное особого названия и окрестили закуску «русским салатом» (редкий случай, когда определение «русский» во француз-

ской кухне использовано точно, без элементов фантазии). Но по иронии судьбы этот салат вернулся в Россию как безымянный бродяга — винегрет. Как это получилось, никто до сих пор понять не может. Ну да не беда, главное, что нам он по вкусу.

Для приготовления салатов и винегретов используют маринованные, соленые, консервированные и свежие грибы. Можно и сушеные, но жалко. Соль для закусок надо употреблять умеренно. В заправку годятся лук, чеснок, петрушка, укроп, яблоки. Остальные специи надо употреблять крайне осторожно, в минимальных количествах. Совершенно не нужны острые специи рыжикам, груздям, лисичкам, боровикам. Вместо уксуса желательно употреблять другой кислый сок: лимонный, яблочный или желтой смородины.

Не забудьте об украшении салата элементами входящих в него продуктов: луком, зеленью, яйцом, яблоками и т. д. Он ведь задает тон обеду, первым попадает на язык. А первый кусок, как утверждает пословица, — разбойник!

Салат из свежих грибов. Грибы очистить, промыть, отварить в течение 20-25 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, затем нарезать их ломтиками. Добавить мелконарезанный лук (репчатый или зеленый) и хорошо перемешать. Смесь заправить маслом, уксусом, черным перцем, посолить.

На 200 г грибов — 60 г лука, 60 г растительного масла, уксус, соль, перец по вкусу.

Салат из соленых грибов. Молодые соленые крепкие грибы (грузди, подгруздки, волнушки, серушки и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком с укропом.

На 100 г грибов — 1 головка репчатого лука или 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого, 2-3 ст. ложки сметаны или растительного масла.

Салат из груздей или рыжиков. Соленые грибы нарезать крупными дольками, добавить нашинкованный репчатый лук, консервированный зеленый горошек, растительное масло, горчицу и очень немного готового хрена, все смешать, выложить в салатник, украсить зеленью. К салату подать на стол подсоленный и слегка поперченный томатный сок.

Салат из сыроежек и чернушек. Грибы вычистить и вымыть, отварить по отдельности, откинуть на дуршлаг и, дав остыть, переложить в стеклянные банки. Заготовку хранят в холодильнике и по мере надобности берут для салата нужное количество грибов.

На две части сыроежек добавляют одну часть чернушек, грибы нарезают соломкой, добавляют винный уксус, подсолнечное масло, молотый перец и 2-3 растертых с солью зубца чеснока. Массу тщательно перемешивают. Салат посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из белых грибов. Грибы нарезать кусочками, отварить, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавив соль, перец и зелень петрушки.

На 700 г грибов — 50 г репчатого лука, 250 г майонеза, соль, перец черный молотый, зелень петрушки по вкусу.

Салат из лисичек. Лисички тщательно перебрать, отварить в соленой воде в течение 10 минут. Затем грибы пропустить через мясорубку или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный, обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми лисичками.

На 300 г свежих лисичек — 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 крутых яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 помидор, зелень и соль по вкусу.

Грибы по-монастырски. 100 г соленых рыжиков, столько же отварных белых и 200 г соленых груздей замочить с вечера в квасе. На другой день откинуть грибы на решето, заправить соусом, приготовленным из 2 ст. ложек растительного масла и 2 ст. ложек уксуса, смешанным с рубленным зеленым луком и небольшим количеством соли и перца.

Салат из грибов и яиц. Грибы очистить, хорошо промыть, сварить в подсоленной воде и откинуть на сито, чтобы вода стекла. Сваренные вкрутую желтки растереть с черным перцем, добавить растительное масло, сок целого лимона или уксус, все размешать. Этой смесью залить грибы, слегка помешивая. Готовое блюдо перед подачей на стол посыпать петрушкой.

На 1 кг грибов (вареных) — 5 желтков, 80 г растительного масла, сок 1 лимона или 0,5 стакана уксуса, черный перец, петрушка, соль по вкусу.

Салат из маринованных грибов. Маринованные грибы крупно нарезать, добавить нарезанные крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить горкой в салатник, залить сметаной, украсить луком и ломтиком крутого яйца.

На 170 г грибов — 70 г лука, 75 г сметаны, 1 яйцо, зеленого горошка 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Салат из грибов и картофеля. Картофель сварить, охладить и нарезать кубиками. Отварить нарезанные ломтиками грибы, откинуть на сито, а затем смешать с картофелем. Добавить соль, черный перец, растительное масло, уксус и майонез и перемешать.

На 200 г грибов и 4-5 клубней картофеля — 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки уксуса или майонеза, перец, соль по вкусу.

Салат грибной с зеленым горошком. Маринованные или соленые грибы нарезать, добавить к ним нашинкованный репчатый или зеленый лук, вареный картофель и зеленый горошек. Все перемешать и заправить майонезом.

На 0,5 кг грибов — 150 г картофеля, 100 г зеленого горошка, 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, майонез, соль по вкусу.

Салат из маринованных грибов с луком. Из маринованных боровиков, лисичек, опят или других грибов слить маринад, добавить мелко нарезан-

ный лук, молотый перец, растительное масло, слегка перемешать и выложить в салатник. Сверху украсить шляпками грибов. В салат можно добавить кусочки вымоченной сельди (рыбу очистить и удалить косточки), ломтики соленых огурцов и вареного картофеля.

На 0,5 л грибов — пучок зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла, остальные добавки и молотый перец по вкусу.

Винегрет с грибами. В обычный постный винегрет (картофель, свекла, соленые огурцы, репчатый лук) добавить соленые грибы, которые предварительно промывают и мелко шинкуют.

На 150 г винегрета — 50 г соленых грибов, растительное масло и специи по вкусу.

Грибная икра. Это очень вкусное и питательное блюдо. Готовят его из сушеных грибов (боровики, подберезовики, маслята, подосиновики), преимущественно из шляпок. Икра из пластинчатых грибов (шампиньоны, сыроежки, опенки) получается, как считает Ф. И. Чумаков, похуже: жестковатой, сухой, сколько бы ни смягчали ее грибным бульоном, ароматом она послабее, чем из белых.

Делают икру из соленых и маринованных грибов — по-своему она тоже вкусна.

Приготовление икры несложно. Сушеные грибы на ночь замочить в небольшом количестве воды. Утром настой слить и процедить, грибы промыть и снова положить в настой. Варить их надо на умеренном огне, пока не станут мягкими (на сильном огне грибы станут жесткими, на слабом — дряблыми). Затем остудить их и дважды пропустить через мясорубку или нарубить сечкой так, чтобы получилась каша. Если масса оказалась суховатой, добавить грибной отвар.

Если готовить икру из свежих грибов, то перед измельчением их тоже надо отварить, после чего отжать. Если из соленых, то промыть и откинуть на дуршлаг, чтоб вода стекла.

Затем икру заправляют сырым репчатым или слегка поджаренным луком и растительным маслом. Соль, перец, пряную зелень, лимонный сок, сахар добавляют по вкусу.

На 500 г соленых или 100 г сушеных грибов — 2 головки лука, 2-4 ст. ложки растительного масла.

Можно добавить в икру соус из томата-пюре, растительного масла, лука и пряностей. Используют икру для приготовления бутербродов или в качестве самостоятельной закуски. Долго хранить ее не стоит, а если сделали в запас, то надо расфасовать икру в стеклянные банки, простерилизовать и хорошо закупорить.

Закусочный грибной фарш. Грибы, свежие или сухие, отварить до готовности, мелко порубить или пропустить через мясорубку и поджарить на топленом или оливковом масле. Мелко нарезанный лук обжарить до розового оттенка, добавить муку и, помешивая, жарить до тех пор, пока мука не

станет бежевой, после чего развести ее грибным отваром до сметанообразного состояния и проварить на слабом огне 8-10 минут. Полученный соус смешать с подготовленной грибной массой, добавить соль и перец по вкусу, еще раз прогреть и охладить.

Фарш может использоваться как самостоятельная закуска — в меру острая и пикантная, но может послужить и начинкой для булочек, вало-ванов, годится он и для бутербродов, сэндвичей.

Форшмак из соленых грибов и сельди. Рыбу очистить, удалить реберные косточки, нарезать кусочками и промыть. Чтоб сделать ее сочнее и нежнее, а также удалить излишнюю соль, надо на несколько часов замочить ее в молоке.

Затем рыбное филе и половину грибов с луком пропустить через мясорубку, а остальные грибы порубить и соединить с подготовленной уже рыбно-грибной массой, заправить маслом и перемешать. Форшмак выложить в глубокую тарелку и украсить зеленым луком.

На 250 г грибов — 60 г сельди, 50 г лука, 30 г растительного масла.

Грибная паста с брынзой. Свежие или соленые грибы отварить (соленые предварительно отмочить), пропустить через мясорубку, обжарить и смешать с размятой брынзой. Сдобрить мелко нарезанной зеленью петрушки. Если масса получилась суховатой, разбавить ее грибным отваром и вновь перемешать.

На 150 г грибов — 100 г брынзы, 4 ст. ложки грибного отвара, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Грибная паста с орехами. Грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, а сыр измельчить на терке. Затем грибы, сыр и творог перемешать, добавив грибной отвар, зелень петрушки и дробленые ядра грецких орехов. Посолить и поперчить по вкусу.

На 100 г свежих грибов — 100 г тертого сыра, 50 г творога, 1 ст. ложка дробленых орехов, 4 ст. ложки грибного отвара, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.

Обе пасты могут быть использованы для приготовления бутербродов, сэндвичей, канапе, начинки булочек и вало-ванов. Грибные пасты можно «начинить» также сыром и укропом, морковью и солеными огурцами, мочеными яблоками.

Хранить их долго не стоит, 1-2 дня в холодильнике допустимо.

Грибное масло (старинный рецепт). Сухие рыжики истолочь в порошок или уже приготовленный грибной порошок растереть с самым свежим соленым маслом, всыпая порошка столько, сколько примет в себя масло.

Масло получается красивого цвета, очень ароматное. Держать его надо в закрытых маленьких банках, на льду (значит, можно и в холодильнике). Употреблять при приготовлении соусов или отдельно — для бутербродов.

Грибное масло (современный рецепт). Сливочное масло растирают и взбивают миксером до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам стеклянной миски, добавляют тщательно измельченные тушеные

грибы. Грибы тушат в небольшом количестве масла или даже собственном соку до тех пор, пока не испарится сок и они станут сухими. Лук добавляют протертым. К белым грибам, рыжикам и шампиньонам горчица не требуется, к другим видам добавляют ее по вкусу.

Грибное масло идет на бутерброды с колбасой, ветчиной, огурцами, кильками, луком и др. продуктами. Украшают бутерброды ломтиками помидора, огурца, редиса, зеленью петрушки, укропа.

На 100 г сливочного масла — 3 ст. ложки тушеных шинкованных грибов, соль, репчатый лук или лук-резанец, перец, горчица по вкусу.

В заключение скажем, что закусочный грибной стол включает в себя десятки блюд. Из грибов можно готовить самые разнообразные винегреты и салаты: с картофелем и сельдереем, квашеной капустой, чесноком, в соусе из хрена. Из печеных шампиньонов, подосиновиков, моховиков — с солеными огурцами, отварным рисом и яйцами, с сельдью, кильками, ветчиной, с яблоками, с овощной смесью, со свеклой. Из грибов получается прекрасная начинка для фарширования яиц, огурцов, картофеля, помидоров. Из боровиков можно приготовить даже заливное. А уж разные бутерброды и перечислять не стоит, столько их много. Заметим лишь, что ломти хлеба с грибной массой или мелко нарубленными грибами и добавками, как правило, нарезают на треугольные кусочки и украшают различными овощами, черносливом, оливками и т. д.

Первые блюда из грибов

Многие блюда из грибов, а супы и бульоны в особенности, имеют ярко выраженный деликатесный характер. Хотя по питательности, калорийности они могут и не уступать другим супам и бульонам, тем не менее за серьезную еду не принимаются. Другое дело, борщи, солянки, различные щи, где грибы выступают в качестве ароматических добавок, способствующих повышению аппетита. Здесь они не просто на своем месте — без грибов эти блюда теряют многие свои привлекательные черты, а с ними становятся благороднее, изысканнее, ценнее.

Используют для приготовления первых блюд как свежие, так и сушеные грибы. У нас на севере сушеные используют чаще, чем свежие: у нас ведь десять месяцев в году — зима, а «все остальное» — лето.

Когда наступает грибной сезон, нет блюда желаннее для северянина, чем свежая грибовница. Для этого супчика, бывает, достаточно найти 3-4 гриба. Но зато, как говаривал герой чеховского рассказа «Сирена»: «... откроешь кастрюлю, а из нее пар, грибной дух... даже слеза прошибает иной раз!» Черт возьми, до чего точно и проникновенно умели выражать чувства классики!..

Суп из свежих грибов. Грибы (белые, подосиновики, подберезовики, моховики) перебрать, отрезать загрубевшие части, вымыть, нашинковать мелкими кусочками, положить в кастрюлю вместе с головкой репчатого лука, залить водой и варить около 1 часа. В конце варки лук удалить. Затем заправить сливочным маслом. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану, зелень петрушки и укропа.

На 300-400 г грибов — 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.

Суп картофельный с грибами. Свежие грибы (белые или маслята) очистить и промыть. Ножки отрезать, изрубить и поджарить на масле. Отдельно поджарить и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, переложить в кастрюлю, залить водой и варить 40 мин. После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20-25 мин. Перед подачей на стол, уже в тарелках, заправить сметаной, мелконарезанным зеленым луком и укропом.

На 500 г свежих грибов — 800 г картофеля, 1 луковицу, 2 ст. ложки масла, 100 г сметаны.

Грибной суп с овощами. Очистить, нарезать и промыть свежие грибы, залить их горячей водой и варить 30 минут. Слегка обжарить на масле нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерей. В конце жаренья посыпать их измельченным зеленым луком. В кипящий грибной бульон добавить эти корни и нарезанный брусочками картофель. За 10 минут до окончания варки опустить в суп нарезанные кусочками помидоры, заправить по вкусу солью. Перед подачей на стол добавить сметану и зелень укропа или петрушки.

На 400-500 г свежих грибов — 200 г картофеля, по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 50-60 г зеленого лука, 2 ст. ложки масла, 100 г помидор, 100 г сметаны.

«Пестрый» суп из свежих грибов. Грибы нарезать ломтиками, морковь — тонкими кружочками или полукругами и варить вместе в подсоленной воде 20 минут. Затем прибавить картофель, нарезанный кубиками, соль, лавровый лист. Готовый суп заправить сливочным маслом, яйцами, кислым молоком, черным молотым перцем и мелко нарубленной зеленью петрушки.

На 150 г грибов — 2 моркови, 2-3 картофелины, 1 ч. ложку масла, 2 яйца, полстакана молока, 1 лавровый лист, соль, перец, зелень по вкусу.

Суп из свежих опят. Грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать и варить 30-40 минут. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук и посолить. Варить до готовности. Перед подачей на стол заправить зеленью.

На 200-300 г опят — 4 ст. ложки гречневой крупы, 1 головку репчатого лука, полстакана молока или 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль по вкусу.

Суп из лисичек. Нарезать и истолочь шпиг, потушить в нем накрошенные мелко лук и морковь до полумяжности. Лисички промыть, смешать с луком и тушить 45 минут. Затем грибы залить 3 л кипятка, посолить и кипятить 30 минут. Заправить суп мукой, растертой в сметане. При подаче на стол посыпать мелко нарезанными зеленью и вареным яйцом.

На 400 г свежих грибов — 80 г моркови, 2 головки репчатого лука, 40 г петрушки, 150 г муки, 1 яйцо, 60 г жира, — г сметаны, соль, специи и зелень по вкусу.

Суп из сморчков. Поджарить с маслом нарезанный лук. Добавить к нему отваренные и в другой посуде промытые сморчки. Посыпать мукой, залить мясным бульоном и вином и кипятить в течение 30 минут. Затем суп процедить через дуршлаг или сито, грибы нарезать. Растереть крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом, полученную массу смешать с нарезанными сморчками, залить процеженным отваром, прибавить лимонный сок и мускатный орех, размешать, вскипятить и подать на стол.

На 500 г сморчков — 100 г масла, 2 головки лука, 2 ст. ложки муки, полстакана виноградного вина, 3 л мясного бульона, 2 ст. ложки сливок, 5 яичных желтков, лимонный сок, мускатный орех и соль по вкусу.

Суп из шампиньонов с зеленым горошком. Свежий горошек залить водой и варить 10-20 минут. Грибы нарезать соломкой и протушить 20-25 минут в небольшом количестве воды. Лук и коренья нарезать соломкой и поджарить на сливочном масле. Все соединить, посолить и варить 7-10 минут. Подать на стол, посыпав черным перцем и зеленью.

На 180 г шампиньонов — 180 г зеленого горошка, 35 г лука, 60 г моркови, 10 г петрушки, 25 г масла, зелень, соль, перец по вкусу.

Грибной бульон на мясном отваре. Сушеные грибы залить небольшим (0,5 л) количеством теплой воды на 8-10 часов. Осторожно слить в другую кастрюлю настой, положить туда грибы, предварительно сполоснув их, и варить на слабом огне 10-15 минут, тщательно удаляя пену. Затем извлечь грибы, нарезать соломкой, слегка обжарить, отдельно подрумянить на сливочном масле коренья (морковь, лук, петрушку), все опустить в настой, добавить мясной отвар и варить на слабом огне, пока грибы не станут мягкими.

На 70-80 г сушеных грибов — 2 л мясного бульона, грибной настой, соль и коренья по вкусу.

Бульон из сушеных грибов. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 4-5 часов. Затем откинуть в дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Воду, в которой замачивались грибы, процедить через марлю в кастрюлю и положить в нее грибы. Варить без соли в течение 1,5-2 часов до готовности. Потом грибы извлечь, мелко нашинковать и использовать для заправки супов в последующие 2-3 дня. Бульон же процедить и использовать как основу для приготовления первых грибных блюд и соусов.

Заправленный сливочным маслом, пряной зеленью бульон можно подавать отдельным блюдом, а также с отварным рисом, лапшой, пельменями, яйцами, гренками и т. д.

На 100 г сушеных грибов — 0,7 л воды.

Бульон грибной с луком. Отваренные для бульона грибы нарезать в виде лапши и пассеровать с тонко нарезанным репчатым луком. В бульон положить сливочное масло и прогреть его, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелки кладут пассерованные грибы и лук, заливают бульоном и посыпают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

На 15-20 сушеных грибов — 2-3 головки репчатого лука, 1-2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Суп грибной с «геркулесом». Сварить бульон из сушеных белых грибов. Когда грибы станут мягкими, вынуть их из бульона, мелко нарезать и вместе с измельченными кореньями и репчатым луком слегка обжарить на масле, после чего вновь положить в кипящий бульон, посолить по вкусу и варить 15 минут. Затем всыпать крупу «геркулес» и довести до готовности. Вместо «геркулеса» можно использовать пшено.

На 50 г грибов — по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 1 головку репчатого лука, 1 ст. ложку масла, 200 г крупы.

Суп грибной с перловой крупой. Из мяса, кореньев, пряностей и грибов сварить бульон. Затем процедить его, грибы порезать небольшими продолговатыми кусочками и снова положить в бульон. Крупу сварить отдельно (отвар слить) и переложить в прозрачный бульон, подогреть и заправить сметаной.

На 500 г говядины с костями — две трети стакана перловой крупы, 30 г сушеных грибов, 200 г кореньев, 10 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 стакан сметаны, 3 л воды, соль.

Грибной суп с вермишелью и картофелем. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить на 4 часа в воде, потом в этой же воде отварить. Бульон отцедить, а отваренные грибы мелко нарезать и обжарить на топленом масле с мелко нашинкованным репчатым луком. В горячий бульон положить обжаренные с луком грибы и крупно нарезанный картофель, соль, перец и продолжать варить. Вермишель отдельно опустить на 3-5 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и затем переложить в бульон. Суп варить до полной готовности вермишели. Посыпать зеленью петрушки и добавить сметану.

На 30 г сушеных грибов — 30 г вермишели, репчатого лука, 25 г топленого масла, 150 г картофеля, 0,5 л воды, соль и перец по вкусу.

Солянка грибная. Сухие белые грибы замачивают в холодной воде на 2-3 часа и в той же воде варят. Отвар процеживают, а грибы промывают и шинкуют. Затем в кипящий грибной отвар добавляют пассерованный лук и томат, промытые соленые грибы (грузди, рыжики, волнушки), специи, варят 15-20 минут и добавляют сваренные белые грибы.

Грибы сухие — 4-5 шт., соленые — 200 г, томат-пюре — 2 ст. ложки, топленое масло — 2-3 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., сметана, зелень по вкусу.

Солянка из боровиков или шампиньонов. Грибы и луковицу залить горячей водой и варить 40-45 минут, после чего отвар процедить. Свежий нашинкованный лук слегка обжарить на сливочном масле, добавив под конец томат-пюре. Очистить от кожицы соленые огурцы и нарезать их ломтиками. Сполоснуть отваренные грибы, нашинковать их и вместе с лавровым листом, черным перцем и солью проварить на небольшом огне 10 минут. Заправить солянку сметаной. При подаче на стол в каждую тарелку положить ломтик лимона, измельченную зелень укропа и петрушки и т. п.

На 500 г грибов — 4 соленых огурца, 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, 100 г сметаны, 1 лимон, зелень, соль по вкусу.

Рассольник грибной. Сварить грибной бульон из сушеных грибов. Грибы вынуть, промыть, нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле. Бульон процедить, положить в него картофель, пассерованные корни и лук, припущенные соленые огурцы, уже отваренную перловую крупу, обжаренные грибы и все варить до готовности. В рассольник можно добавить томат-пюре, а также процеженный и прокипяченный огуречный рассол. При подаче на стол рассольник можно заправить сметаной и зеленью петрушки и укропа.

На 100 г сушеных грибов — 5 соленых огурцов, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1-2 головки репчатого лука, 5 картофелин, 50 г перловой крупы, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Борщ из сушеных боровиков (современный рецепт). Сварить грибной бульон с кореньями (петрушкой, сельдереем, луком-пореем) и репчатым луком, процедить. Отварить или испечь не очищенную от кожицы свеклу, затем очистить ее, нарезать соломкой; сбрызнуть уксусом и залить горячим бульоном. Заправить борщ по вкусу солью и сахаром, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, лавровый лист, 5-6 горошин перца, поставить на огонь, довести до кипения. За 5 минут до конца варки заправить сметаной. Подать на стол, посыпав зеленью укропа или петрушки.

На 50 г грибов — по 1 корешку петрушки, сельдерея, 1 головку лука, 500 г свеклы, 150 г сметаны, соль, специи по вкусу.

У поляков есть пословица: два гриба в одном борще. На русский ее можно перевести примерно так: хорошенького понемножку, т. е. в борщ для приправы достаточно положить всего лишь один гриб. И пословицу, и правило это хорошо знали наши прабабушки. Нынешние хозяйки, судя по рецепту выше, не такие экономные.

Вторые блюда из грибов

Как пирог с грибами, так все с руками...
Пословица

Этот раздел грибного стола, пожалуй, самый многочисленный и самый разнообразный. Во-первых, грибы, подвергнутые так или иначе тепловой обработке, довольно часто выступают в роли самостоятельных вторых блюд. Во-вторых, за что их собственно и ценят повара и кулинары самых разных народов, грибы способны украсить, придать своеобразие и неповторимость любому гарниру, они чудесным образом сочетаются с большинством мясных, рыбных и овощных кушаний, блюд из птицы и дичи. А в-третьих, грибы — это одна из лучших начинок для разного рода выпечек. Особенно превосходна она, если смешивается с крупами, овощами, мясным или рыбным фаршем.

В истории древнеримской империи видную роль сыграл талантливый полководец Луций Лициний Лукулл. Это он разгромил таких мощных противников Рима на Востоке, как царь Понта Митридат VI и армянский царь Тигран II. Однако его победы как-то быстро забылись, хотя имя его нам все-таки до сих пор известно. И известно потому, что из военной истории оно перекочевало в разговорный язык, став понятием нарицательным. А все из-за того, что утомленный битвами античный полководец, вернувшись на родину, последние дни своей жизни проводил в кругу веселых кутил и чревоугодников. Званные пиры сделали Лукулла более знаменитым, чем все его военные успехи.

Это со времен «лукулловых пиров» живут до сих пор в Италии многие блюда, которые украшали стол бывшего повелителя Киликии и Азии. И среди них пиза а ля наполетана — золотистый открытый пирог из кислого теста, испеченный на древесных углях. Современные неаполитанцы считают, что этот пирог имеет столько же начинок, сколько жителей в Неаполе — так им нравится эта пиза. Один ест ее с грибами, другой — с яблоками, третий — с яйцами, четвертый — с сыром, пятый — с овощами, шестой — с мелко нарезанной колбасой... И так до бесконечности.

Знаком вкус лукуллового пирога и нам, грешным. Это когда мы заскакиваем в пиццерию, чтоб перекусить на скорую руку заморской пиццей, которая напичкана всем, что только повару под руку попадется. Если же вам захочется потешить себя *классической пиццей*, то возьмите для начинки 150 г твердого сыра, 150 г сарделек или нежирной колбасы, 200 г свежих боровиков или шампиньонов, 50 г шпика — все эти продукты нарезать мелкими кубиками (сыр можно натереть), выложить на тесто, сверху прикрыть мелкими ломтиками помидоров, нашинкованными петрушкой и луком, густо поперчить.

Грибы можно предварительно протушить на сливочном масле. Можно уложенную начинку залить также взбитыми яйцами (2 шт.), приправленными лимонным соком. Тушеные грибы, взбитые яйца — это варианты, такая пицца имеет более нежный вкус.

Тесто (200 г муки, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка маргарина, 15 г дрожжей, соль) замесить, скатать в шар, накрыть полотенцем и оставить на 1 час в тепле, чтоб подошло. Затем снова вымесить, раскатать в пласт, уложить его в неглубокий противень, сформовать бортики и, прикрыв, оставить на 10 минут. Затем смазать растопленным маргарином и уложить начинку.

Запекать примерно полчаса в духовке или печи (температура 200°). На стол подавать теплой.

Однако может случиться, что пицца из-за своей остроты у некоторых северян не вызовет священного благоговения или трепетного восторга, с каким вкушают ее у подножия Везувия. Не станем тут же критиковать вкусы неаполитанцев и соваться со своим уставом в их монастырь: каждому — свое. Тогда обратим свой взор к родному и близкому нам рагу — грибам, тушеным с картофелем, или традиционной жарехе из свежих подосиновиков и маслят. Итак...

Тушеные грибы с картофелем. Очищенные и тщательно промытые грибы положить на 5-6 минут в кипяток, затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в течение 5-7 минут на сильном огне. Сложить в сотейник, залить сметаной, добавить томат, специи и тушить еще 5-8 минут. После этого в грибы положить жареный кубиками картофель, пассерованный лук, аккуратно перемешать, все вместе протушить еще несколько минут. При подаче посыпать укропом.

На 400 г белых грибов — 300 г картофеля, 100 г сметаны, 1 ст. ложку томата, 30 г сливочного масла, 1 небольшую луковицу, перец, лавровый лист.

Свежие грибы с молодым картофелем. Сварить картофель в подсоленной воде, слить ее и подсушить клубни на слабом огне около 3 минут; слегка отваренные грибы жарить на растительном масле до готовности, добавить репчатый лук и молотый черный перец; отдельно отварить бурые помидоры; выложить на блюдо картофель, сверху грибы, затем помидоры и посыпать все мелко нарезанной зеленью петрушки, сельдерея, укропа.

На 500 г картофеля — 250 г грибов, 120 г масла, 5-6 помидоров, 2-3 луковицы, зелень, перец, соль по вкусу.

Свежие жареные боровики. Нарезать белые грибы, посыпать солью, черным молотым перцем и перемешать. Когда грибы дадут сок, обвалить их в муке и жарить на растительном масле 25-30 минут. Подать на стол, украсив зелеными веточками петрушки.

Жареные грибы с луковой подливой. Свежие молодые белые грибы (шляпки) обжарить в масле, снять с огня и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить сметану, вскипятить и полученной подливой залить грибы.

Грибы — 4-5 шт., репчатый лук — 1 головка, по 1,5 ст. ложки масла и сметаны.

Подберезовики, обжаренные в сале. На сковороде поджарить шпиг и после выделения сала убрать шкварки. Свежие очищенные промытые цельные шляпки подберезовиков выкладывают пористым слоем на сковородку с горячим жиром и обжаривают их с двух сторон, сверху и снизу, до образования румяной корочки. Солят по вкусу. Готовые шляпки подают с хлебом в виде бутербродов.

К такому бутерброду положена стопка, считает автор рецепта — В. Козловский. Авторы этой книги совет одобряют.

Грибы в горшочке. Перебрать подготовленные к тушению грибы, шляпки маленьких грибов оставить целыми, крупные разрезать на 4 части, ножки порезать поперек на дольки и сложить в горшочек, добавить укроп, соль, перец, перемешать, налить полный горшочек сметаны, закрыть крышкой, обмазать края крышки наглухо тестом и запечь в духовке.

Грибы свежие — 300 г. Сметана — 1-2 стакана, укроп, соль, перец по вкусу.

Грибы по-деревенски. Соленые грибы (грузди, волнушки, рыжики и др.) отделить от рассола, промыть, нашинковать, смешать с жареным репчатым луком. Картофель отварить и очистить, нарезать ломтиками, уложить на дно сковородки, смазанной жиром. Сверху положить грибы с луком и вновь закрыть слоем картофеля. Перемешанную с мукой сметану развести водой, залить этим грибы с картофелем, сверху полить растительным маслом и запечь. Подать на стол в этой же посуде горячим.

Грибы — 6-7 шт., растительное масло — 2 ч. ложки, картофель — 2-3 шт., половина луковицы, пол-ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, четверть стакана воды.

Грибы с вином в сметане (французская кухня). Грибы промыть, отцедить, мелко нарезать и обжарить на сливочном масле в течение 5 минут. Затем в них влить натуральное белое вино и выдержать на сильном огне еще минуты две. Затем огонь убавить, положить соль, черный и красный перец, натертый сыр, размешать, добавить сметану и прогревать до тех пор, пока смесь не загустеет. Подавать на стол на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

На 800 г белых грибов или шампиньонов — 60 г натурального белого вина, 2 ст. ложки сметаны, 120 г сыра, 80 г сливочного масла, черный и красный молотый перец, соль.

Боровики, запеченные в сметане (польская кухня). Грибы промыть, отцедить, нарезать ломтиками, посолить и жарить на сливочном масле 20-25 минут. Затем посыпать мукой, залить сметаной, добавить соль, перец и на медленном огне довести до кипения. Снять с огня, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 5-7 минут. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным укропом.

На 1 кг свежих грибов — 100 г сливочного масла, 60 г муки, 240 г сметаны, 50 г сыра, 5-6 веточек укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Грибы, жареные в сухарях (венгерская кухня). Подготовленные белые грибы или шампиньоны варить в подсоленной воде 10 минут, откинуть на дуршлаг, посолить, перемешать сначала со взбитым яйцом, а потом запанировать в толченых сухарях и обжарить в смальце.

На 3-4 белых гриба — 1 яйцо, 2 ст. ложки смальца, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль по вкусу.

Грибы, тушеные по-охотничьи. Грибы, перец и лук нарезать и потушить в горячем жире, затем добавить тмин, немного горячей воды, муку и затем тушить до готовности. В конце тушения положить нарезанные помидоры, овощи, посолить, посыпать зеленью петрушки.

На 750 г грибов — 6 стручков сладкого перца, 1 головку репчатого лука, 50 г жира или маргарина, 1 ст. ложку муки, 3 помидора или 3 ст. ложки томатной пасты, соль, тмин, зелень петрушки.

Рыжики жареные. Рыжики (шляпки), очищенные и промытые, заливают водой и солят. Доводят до кипения, откидывают на сито и, когда грибы обсохнут, панируют в муке, затем обжаривают на масле с пассерованным луком. Подают с зеленью.

На 500 г свежих грибов — 3-4 ст. ложки масла, 2 луковицы.

Опята в кислом соусе (старинный рецепт). Грибы перебрать, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг, чтоб стекла вода, затем их нарезают. Растопить в кастрюле масло, добавить муку, и, помешивая, слегка обжарить — до бежевого оттенка. Затем в муку добавить процеженный отвар из грибов, размешивают, перекладывают грибы, добавляют лавровый лист, гвоздику, лимонную кислоту (или сок), немного сухого вина, соль и доводят до кипения.

На 400 г свежих грибов — 3 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сухого белого вина, лимонная кислота, специи, соль по вкусу.

Шашлык из сушеных грибов. Набухшие в воде белые грибы отцедить, нарезать крупными ломтиками (мелкие грибы не резать). Лук нарезать толстыми кружочками, а свежее свиное сало — кусочками 3х4 см. Затем грибные ломтики, чередуя с кружочками лука и кусочками сала, нанизать на деревянные или металлические шампуры, посолить и посыпать черным перцем. Шашлыки уложить в глубокую сковородку или гусятницу, залить водой, в которой были замочены грибы, довести до кипения, закрыть крышкой и тушить на медленном огне 30-40 минут. Подать на порционном блюде. Рядом положить крупно нарезанный зеленый лук, дольки свежих помидоров, украсить ломтиками лимона, веточками петрушки и посыпать мелко нарезанным укропом. В соуснице подать шашлычный отвар. Гарнировать рисом или картофельным пюре.

На 40 г грибов — 200 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 100 г сала, 100 г помидоров, пол-лимона, соль, перец, зелень по вкусу.

Пирожки с солеными грибами. Подготовить тесто. Мелко нарезанные соленые грибы потушить на сковороде, добавить масло, обжарить их и перемешать с отдельно поджаренным луком. Начинку остудить и разложить на подготовленные из теста лепешки. Сделать пирожки и жарить их на масле. Можно печь эти пирожки и в духовке. Особенно хороша грибная начинка с добавкой риса, квашеной капусты, мелко нарезанного зеленого лука с яйцом, а также мясного и рыбного фарша.

На 200 г соленых грибов — 1-2 головки репчатого лука, 3-4 столовые ложки масла, 2 стакана муки, соль по вкусу.

Вареники с грибами. Свежие грибы нашинковать, добавить 2-3 ст. ложки воды, посолить и тушить на слабом огне до испарения жидкости. Замочить в воде или молоке черствую булку и отжать. Лук нарезать кружочками и поджарить на сливочном масле. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, добавить соль, черный перец и хорошо перемешать. Из муки, яиц и воды с добавлением соли замесить тесто, тонко раскатать его, вырезать кружочки и на каждый из них наложить немного грибного фарша. Края теста соединить и защипать. За 10 минут до подачи к столу вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут. Затем вынуть их шумовкой на блюдо и полить растопленным сливочным маслом, смешанным с молотыми сухарями.

На 1,2 кг грибов — 140 г репчатого лука, 90 г сливочного масла, 60 г черствой булки, 20 г молотых сухарей, 520 г муки, 2 яйца, 200 г воды, черный молотый перец и соль по вкусу.

Голубцы с грибами. Кочан капусты очистить от верхних листьев, освободить от кочерыжки, опустить на 3-5 минут в кипящую воду, затем разобрать на листья, черешки слегка отбить. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, перемешать с пассерованным луком, посолить и обжарить. Полученный грибной фарш завернуть в капустные листья в виде конвертов. Голубцы обжарить, положить в утятницу, залить соусом, закрыть крышкой и тушить 30-40 минут.

На 300 г свежих грибов — 500 г свежей капусты, 2 головки репчатого лука, 3-4 столовые ложки растительного масла, 2 ст. ложки маргарина, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль по вкусу.

Блины с грибами. Свежие грибы мелко нарезать, посолить, посыпать черным перцем и поджарить на сливочном масле до готовности. К грибам добавить измельченную зелень петрушки и перемешать. В теплом молоке растворить соль, сахар, дрожжи и добавить сырые яйца. Затем всыпать муку, хорошо размешать, накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Жарить блины на сильно разогретой сковороде и складывать в смазанный маслом сотейник. На каждый блин класть слой поджаренных грибов, верхний блин посыпать тертым сыром, затем всю стопку полить растопленным сливочным маслом и поставить на 10-15 минут в духовку. Готовое блюдо нарезать как торт, на порционные куски, подавать с салатом из свежих овощей.

На 600 г грибов — 120 г сливочного масла, 40 г сыра, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу. Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 600 г молока, 18 г дрожжей, 16 г сахара, 10 г соли, 100 г масла.

Пельмени с грибами. Свежие или сушеные грибы отварить в подсоленной воде, мелко порубить, поджарить на сливочном масле с рубленым луком. Добавить рубленое яйцо, мелко нарезанную зелень, молотый перец. При желании — немного измельченной ветчины, но можно обойтись и без нее. Полученную массу тщательно перемешать.

Замесить пресное крутое, на яйцах, тесто, закрыть и оставить на полчаса. Затем скатать из теста валик, нарезать из него кружков толщиной 1,5 см, раскатать их и на середину каждого положить начинку. Сложить раскатанные кружки, защипать края. Выложить пельмени на лист, посыпанный мукой, обмазать яичным желтком и выставить на холод.

Варить минут 15, пока не всплывут. Подавать со сметаной или сливочным маслом. Можно перед подачей и обжарить.

На 1 кг свежих или 200 г сушеных грибов — 100 г рубленого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку муки, 1 яйцо, соль, зелень, перец по вкусу. Для теста: 300 г муки, 2 яйца, соль.

Подбирая рецепты грибных блюд для этой главы книги, авторы не ставили себе цель показать все богатство грибной кулинарии, да это вряд ли возможно в издании, подобном нашему. Задача у авторов несколько иная: раскрыть возможности грибов как основного продукта, который на севере может быть использован повсеместно и значительно большим кругом людей, чем сейчас. Отсюда и выбор рецептов с упором на блюда достаточно известные и не очень сложные в приготовлении.

По этой же причине не включены в книгу и многочисленные мясные и рыбные блюда, в которых грибы выступают в качестве гарнира, его добавки или пикантного наполнителя. Качество это, может быть, и важное, но по сути своей для всех блюд оно второстепенно. Тут в общем-то и говорить не о чем.

Действительно, как ни повествуй, например, что такое свиная вырезка с грибами, четырем кускам свинины (как их натирать чесноком, пряными травами, как предварительно слегка обжарить с обеих сторон на сковороде, а затем, завернув в фольгу, доводить уже до ума в духовке, следя при этом, чтобы мясо не истекло соком и жиром, и т. д.) будет уделено девять десятых рассказа. Грибам же от всего этого гурманского сладострастия только и достанутся два указания: «нарезать их тонкими ломтиками и поджарить в жире, собранном с противня», а затем — «положить на каждую порцию несколько поджаренных грибов, украсив их мелко нарезанной зеленью». И это еще хорошо, это еще по-джентльменски, потому как в описаниях других блюд гриб может быть лишь упомянут в расходной части среди овощей, а как его готовить, как подать, каково его место на тарелке — ни гу-гу! — вроде само собой разумеется, мол, это и ежику понятно. Но что

иное требовать от составителей мясных и рыбных деликатесов, если для них гриб это не более как слуга при синьорине Поджарке, милорде Ростбифе, герре Шницеле, мадмуазель Котлете... В кулинарии издавна принято: каждый должен знать свое место.

Другое дело, если слуга вдруг стал кем-то вроде банкира, от которого начинает зависеть все благополучие бывшего господина, если из пикантного заедка он превращается в подлинного обогатителя не только гарнира, но и всего блюда, как это свойственно грибному соусу, например... Тут гриб заслуживает самого почтительного жизнеописания...

Только не надо этот соус путать со знаменитой подливкой, которую в наших общепитовских столовках еще недавно готовили целыми баками из пережаренной муки, жира и мутного бульона, и о котором многие посетители брезгливо говорили: «А мне, пожалуйста, без подливки...» В этой книге уже говорилось, что грибной соус может в корне изменить вид, вкус и запах основного продукта, ну если и не в корне изменить, то так подчеркнуть его достоинства, привлекательные стороны, что кушанье переходит в разряд неповторимых. Это та приправа, которая делает повару имя.

Грибных соусов не так уж и много, чуть больше двух десятков. Мы даем рецепты 10 соусов. Из них вполне можно выбрать, поэкспериментировав, тот, что ближе всего вашим вкусам. Успехов вам на этом пути!

Соус из сушеных грибов (основной). Сушеные грибы промыть, замочить на 4-5 часов и варить в течение часа без соли в той же воде, в которой грибы были замочены. Бульон процедить, грибы мелко порубить. Муку поджарить в масле до светло-коричневого цвета, развести горячим грибным бульоном и варить на малом огне 15-20 минут. Нашинкованный лук поджарить на масле, добавить к нему измельченные грибы, все вместе еще раз прожарить и переложить в отвар. Добавить в него соль по вкусу и прокипятить. Подавать к картофельным котлетам или запеканкам.

На 50 г сушеных грибов — 1 ст. ложку муки, 75 г репчатого лука, 2 ст. ложки масла, 2 стакана грибного бульона, соль.

Основной грибной соус. Готовится на бульоне из грибов, лучше сушеных. Стакан грибов отварить, процедить и мелко нарезать, затем потушить в топленом масле вместе с 3-4 головками нашинкованного лука. Отдельно обжарить в ложке масла муку, развести ее в полутора стаканах грибного бульона и проварить 10-15 минут, посолить, заправить черным перцем, ложкой сливочного масла и хорошо перемешать, соединить с грибами и луком, взбить. Этот соус используют для мясных и овощных блюд.

На стакан грибов — 4 ст. ложки топленого масла, 3-4 головки лука, 1 ст. ложку муки, 1,5 стакана грибного бульона, соль, перец, 1 ч. ложку сливочного масла.

Соус из боровиков. Грибы отварить, нарезать их дольками, потушить в кастрюле в очень жирном мясном бульоне. Затем мелко нарубленный лук за-

пассеровать на масле, добавить грибы, сметану, перец и соль, дать смеси вскипеть. Остудить слегка. Подавать с отварной солониной или с котлетами.

На 400 г мясного бульона — 200 г грибного бульона, 100 г грибов, 100 г сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 головку лука, 1 ст. ложку муки, перец, соль.

Грибной соус со сметаной. Грибы промыть, отварить, отделить от бульона, нарезать и обжарить с мелко нарезанным луком. Муку запассеровать на сливочном масле, развести грибным бульоном, прокипятить в течение 10-15 минут, затем соединить с обжаренными грибами, посолить, заправить сметаной и еще раз прокипятить.

На 40 г белых сушеных грибов — 0,5 л грибного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 1 головку репчатого лука, соль.

Соус из грибов со сметаной (румынский рецепт). Вымыть грибы, нарезать тонкими ломтиками, протушить их в сливочном масле. Отдельно слегка поджарить муку на сливочном масле, развести ее бульоном и соединить с грибами. Смесь протушить еще, посолить, заправив нарубленной зеленью петрушки, изредка помешивая, снимая накипь. Если соус начнет густеть, разбавить его бульоном. В конце варки ввести сметану, дать соусу закипеть на слабом огне, чтобы сметана не свернулась.

На 250 г грибов — 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку муки, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Грибной соус с чесноком. Мелко нарезать чеснок и, добавив немного соли, истереть, залить растительным маслом, размешать. Отварить грибы в небольшом количестве (0,4 л) подсоленной воды, процедить, нарезать брусочками и соединить с чесноком. Смесь залить грибным отваром, заправить уксусом или лимонным соком, черным молотым перцем, добавить соль и размешать. Подавать к холодным рыбным, мясным или овощным блюдам.

На 250 г грибов — 60 г растительного масла, 50 г чеснока, 1 ч. ложку 5 %-го столового уксуса, перец, соль по вкусу.

Грибной соус с помидорами. Отварить грибы в небольшом (0,5 л) количестве воды, процедить и нарезать ломтиками; нашинкованный соломкой лук потушить на сливочном масле, добавить муку, подрумянить и соединить с грибами, залить смесь грибным бульоном, ввести в нее измельченные на терке свежие помидоры, перемешать, посолить и варить 10-15 минут, периодически помешивая. Затем добавить сахар, черный перец горошком, лавровый лист, корень петрушки и через 5-7 минут снять с огня. Если соус густоват, влить в него еще грибного бульона и перемешать.

На 250 г грибов — 80 г лука, 40 г муки, 80 г масла, 100 г помидоров, 10 г сахара, 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, перец, соль по вкусу.

Холодный грибной соус. Свежие или сушеные грибы отварить, мелко нарезать, смешать с нашинкованным луком, яблоком, сметаной, в которую добавить соль, сахар, уксус, горчицу, заправить измельченной зеленью

петрушки, сельдерея, укропа. Подавать к холодным закускам, отварному горячему картофелю, кашам.

На 700 г вареных грибов — 4 луковицы, 2 яблока (лучше кислые), 2 стакана сметаны, зелень, укроп, соль, уксус, горчицу по вкусу.

Соус из грибного порошка. Порошок залить теплым мясным бульоном, смешанным с запассерованной мукой, дать настояться минут 25-30 и варить на слабом огне 20 минут. После этого добавить соль, перец, лавровый лист (можно и натертый хрен), все перемешать и прокипятить. Подавать к мясным и картофельным блюдам.

На стакан порошка — 3 стакана бульона, 4 ст. ложки муки, соль, перец, 2 лавровых листа (1 ч. ложку хрена).

Соус монастырский. Порошок заварить горячим и процеженным отваром пшеничных отрубей, дать порошку набухнуть, размешать и добавить в него гречневую муку, муку из сухой крапивы, соль. Смесь тщательно размешать и проварить 15 минут. Затем в отвар добавить корнишоны, каперсы или семена настурции. Все вновь перемешать и слегка подогреть. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

На полстакана порошка — 1 ст. ложку гречневой муки, 1 ст. ложку муки из листьев сухой крапивы, 1 стакан отвара отрубей, 1 ст. ложку зеленых маринованных семян настурции, соль, корнишоны (каперсы) по вкусу.

Правила составления соусов, в том числе и грибных, вообще-то просты. Чем больше в них муки и жидкости, тем они хуже, грубее. Чем больше масла и взбитых или растертых яиц, тем соус дороже и вкуснее. Далее, все вкусовые, пряные, ароматические и красящие добавки вносятся в соус непосредственно перед подачей к столу.

В соусы рекомендуется вводить вино: херес, мадеру — не более 2 ст. ложек на 0,5 л соуса. Готовая горчица, хрен, пюре из яблок, ткемали вносятся от чайной до столовой ложки, не более. Чеснок, перец, петрушка, укроп, мускатный орех вносятся по вкусу, но не более: сухие пряности — до чайной ложки, свежие нарезанные травы — до столовой ложки. Вместо уксуса лучше использовать соки лимона, граната или пюре алычи, помидоров, яблок.

Муку, масло нельзя пережаривать, от этого меняются и вкус, и цвет соуса. Чем меньше варится соус, тем качество его выше.

Хранить грибной соус долго не рекомендуется, т. к. это весьма удобная для развития разных бактерий среда. Сутки его можно подержать на верхней полке холодильника — в банке с хорошей, плотной крышкой.

Подают соус обычно отдельно от блюда, в соуснике. Но некоторые кушанья — мясные поджарки, котлеты, оладьи из картофеля и др. — подают под соусом, т. е. обильно политыми этой вкусной приправой.

И В ЗАКЛЮЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ ОПЫТНОГО ГРИБНИКА-КУЛИНАРА:

◆ Никогда не ешьте слишком много грибов, в каком бы то ни было виде. Хотя грибы и вкусная еда, она все-таки требует хорошего пищеварения. Неумеренное потребление грибов может вызвать в лучшем случае расстройство желудка.

◆ Строчки и сморчки надо обязательно отваривать в большом количестве воды (или два раза). Отвар сливать, а грибы тщательно промывать под струей холодной воды. Только после этого их можно использовать в кулинарной обработке. Сушеные сморчки можно использовать, как минимум, через два месяца после сбора.

◆ Очищенные и особенно промытые грибы надо сразу же пускать в окончательную переработку.

◆ Сушеные белые, моховики, маслята замачивают в холодной воде на 4 часа, настой затем сливают, процеживают и варят в нем грибы до готовности. Отвар можно использовать для приготовления супов, соусов, а из грибов готовят разные блюда, жареные или тушеные.

◆ Жареные грибы следует заправлять сметаной только после того, как они хорошо прожарились, иначе грибы получатся вареными.

◆ Свежие грибы варят в кипящей подсоленной воде. Для жарки белые грибы предварительно бланшируют, а остальные отваривают в течение 7-10 минут, после чего промывают горячей водой.

◆ Только отвар белых грибов и шампиньонов можно использовать в качестве грибного бульона. Даже малое количество этого отвара значительно улучшает любое блюдо, как первое, так и второе.

◆ Шляпки сыроежек надо обязательно очищать от кожицы и отваривать в подсоленной воде. Их отвар тоже годится для супов и других первых блюд.

◆ У волнушек при чистке обязательно надо обрезать опущенные края шляпок, иначе бульон получается мутным, процедить его очень трудно.

◆ Дождевики (молодые) варят в подсоленной воде. Использовать их лучше всего для жаренья и тушения.

◆ Из маринованных или соленых грибов можно готовить различные блюда. Чтобы удалить излишнюю кислоту из маринованных грибов и соль из соленых, их надо 6-7 минут прокипятить в воде.

◆ Сухие грибы перед варкой, если нет времени на их отмачивание, следует ошпарить кипятком, а затем хорошо промыть.

◆ Сухие белые грибы, если они предназначены для второго блюда, надо тщательно промыть и залить не водой, а чуть подсоленным горячим молоком. Когда грибы полностью набухнут, они станут как свежие.

◆ Грибы перед тушением рекомендуется обжарить — так они будут вкуснее.

◆ Нельзя употреблять в пищу даже слегка закисшие маринованные или соленые грибы.

◆ Грибная икра будет более острого вкуса, если в нее добавить лимонный сок.

◆ Несколько лисичек, добавленных в любой суп, заметно улучшат его вкус.

◆ Сушеные грибы значительно лучше усваиваются, если они хорошо измельчены. Еще лучше усваивается грибной порошок. Из этой грибной муки практически можно готовить любые супы, соусы, добавлять ее в качестве приправы в тушеные овощи, мясо.

◆ Началом варки грибов считается момент закипания воды.

◆ Если грибной соус оказался пересоленным, спасти его может лучше всего одна добавка — сметана. Можно использовать и слегка подкисленную воду, но при этом вкус соуса значительно ухудшится.

◆ Все грибные блюда с добавками пряностей не рекомендуется подогреть вторично или оставлять на второй день: подогретые, они становятся неприятными на вкус, а пригодность их — сомнительной.

◆ Грибные блюда, приготовленные с картофелем, категорически не рекомендуется оставлять на другой день: они могут стать опасными для здоровья.

◆ Нож для обработки грибов должен быть тонким, острым и из нержавеющей стали. Посуда — эмалированная, но не чугунная, медная или луженая, а тем более — не оцинкованная.

◆ Если в рецепте назван один гриб, то это не значит, что для этого блюда не может быть использован другой. В супе, например, боровики можно заменять и шампиньонами, подосиновиками, подберезовиками. Но нельзя заменять трубчатые на пластинчатые. Исключение: боровики — рыжики.

Всегда помните одно правило: дурной обед не вдохновляет. Небрежно приготовленное и кое-как поданное блюдо даже у голодного человека может отбить аппетит.

ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ. ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

*Мимо кучи муравьиной
Мы идем в дремучий бор.
Там стоит, как зонтик длинный,
Ядовитый мухомор.*

З. АЛЕКСАНДРОВА

... Муж с женой собирают грибы. Жена нашла большой белый гриб и спрашивает:

— Дорогой, он съедобный?

— Да, пока ты из него ничего не приготовила...

Шутка эта, конечно, еще та! Но, как известно, в каждой шутке, даже черной, есть доля истины. В данном случае она заключается в том, что отравиться можно и вполне съедобным грибом. Если он старый и червивый (скорее всего, такой гриб и нашла жена). Если его сорвали неподалеку от оживленной автотрассы или свалки промышленных отходов какого-нибудь предприятия с химическим профилем, где гриб насквозь пропитался разными токсинами. Отравиться можно даже вполне доброкачественными грибами, если их неправильно отварили, засолили, замариновали, законсервировали.

Знающая абсолютно все статистика утверждает, что большая часть грибных отравлений связана не с ядовитыми грибами, а с вполне съедобными, но ставшими ядовитыми по причине неправильной их обработки или небрежности при приготовлении блюд. Наиболее часто проявляет свои коварные свойства плохо законсервированные грибы, когда не соблюдался температурный режим их пастеризации, с задержкой была сделана закатка крышек, или посуда была плохо вымыта — причин тут может быть много, хотя сами банки и будут закатаны совершенно герметично. Но для возбудителя бутулизма, если он до закатки попал в банку, такая бескислородная атмосфера только и нужна. Этот микроб ведь не зря называется анаэробом, т. е. живущим без воздуха.

Для человека опасен не сам микроб, а тот токсин, который он вырабатывает при размножении. Этот токсин, как считают специалисты, превосходит по своей силе все известные природные яды. И тем не менее, находят смельчаки, которые пытаются уничтожить в грибах бомбажных банок ботулотоксин, подвергая их кипячению. Да, установлено, что яд при этом разрушается, гибнут и сами бактерии. Но известно и другое: их споры и после кипячения остаются жизнеспособными. Следует, однако, помнить и такой момент: содержимое банки после ее «перелопачивания» бактериями уже довольно далеко от первоначального состава. Нет, лучше не рисковать из-за какой-то банки грибов! Выбросить ее — и дело с концом. С бутулизмом нельзя играть ни в какие игры: это отравление ведь чаще всего заканчивается для пострадавшего трагически.

Так что, может, вообще отказаться от консервирования грибов? Такой вопрос наверняка уже вертится на языке многих наших читателей. Санитарные врачи по этому поводу отвечают однозначно: если в хозяйстве нет автоклава, способного обеспечить более высокую температуру, чем обычная пастеризация, то лучше, конечно, отказаться. Наверное, они правы...

Сушка, соление, маринование без герметизации позволяют в наших северных условиях заготовить впрок самые разные по вкусу грибы и в достаточном количестве. Но если у вас есть возможность соорудить автоклав, а это в принципе можно сделать и в домашних условиях, то можете с успехом и безбоязненно консервировать не только грибы.

Немалую опасность для любителей грибного стола представляет превышение сроков хранения грибных блюд: салатов, винегретов, закусочных паст, паштетов, разных видов грибной икры, форшмаков, соусов и подливок, заливных блюд — все они прекрасная питательная среда для развития самых разных зловредных микроорганизмов и патогенных грибов, даже при хранении в холодильнике. Накопление болезнетворных микробов в продуктах мы заметить сразу же не можем, т. к. внешний вид, вкус, запах продуктов поначалу не меняются, но процесс этот идет непрерывно, особенно активно идет он в продуктах, заправленных сметаной или приготовленных на основе мясного бульона.

Поэтому должно стать правилом: любое скоропортящееся блюдо из грибов должно быть приготовлено в таком количестве, чтобы его можно было съесть за один прием или, во всяком случае, в течение дня. Несъеденное же ни в коем случае не оставлять на плите или на столе, а сразу же убрать в холодильник — на среднюю или верхнюю полку.

Массу, мягко говоря, неприятностей могут принести и грибы, собранные там, где их ни в коем случае не стоит собирать: в местах экологически неблагоприятных: в зонах крупных промышленных предприятий, вокруг железных и автомобильных дорог, аэродромов, скотных дворов, на угодьях, где обильно применяются минеральные удобрения, гербициды, фунгициды, инсектициды и прочая химия... Грибы так уж устроены, что они способны аккумулировать, накапливать в себе не только вкусы и ароматы леса, но и разную гадость, которой человек то и дело травит живую природу. Травит бездумно, жестоко, без оглядки на завтрашний день.

Свои аккумулирующие способности грибы весьма активно продемонстрировали на территориях, подверженных последствиям чернобыльской катастрофы. Здесь почти все съедобные грибы стали сильно поглощать радионуклиды, т. е. в одночасье оказались радиоактивно зараженными стронцием и особенно цезием. И чем ценнее, чем вкуснее гриб — тем больше накапливал он в себе всякой радиоактивной пакости. Белый, подберезовик, лисичка, сыроежка, опенок, масленок, моховик, груздь, рыжик, волнушка как бы наперегонки спешили замараться друг перед другом — кто больше наберет радионуклидов. И только вешенка, подосиновик и шам-

пиньон в значительной степени уберегли свои одежды от этой невидимой для глаза грязи.

Наша область в экологическом плане далеко не заповедник и даже не заказник. Поэтому, как говорится, на всякий случай стоит запомнить, что когда уровень плотности загрязнения почвы цезием-137 превышает 5 Ки/км², то в такой лес ходить не надо: он радиоактивно опасен. Не стоит жарить и грибы, когда они «светятся» тем же цезием с накалом в $1 \cdot 10^{-8}$ Ки/кг. И если в вашем столе завалялся где-то счетчик Гейгера, то стоит его найти, почистить от пыли и время от времени поглядывать, сколько там каких-то кюри он отсчитывает...

Тема повышенной опасности грибов при употреблении их в пищу возникла далеко не сегодня. Об этом их свойстве знали еще в глубокой древности и, конечно же, использовали его, когда противников или неугодных людей надо было без боя и крови убрать со сцены. Именно грибы прервали жизненный путь одного из самых деятельных императоров Древнего Рима — Клавдия Тиберия. Не везло этому реформатору с женами: третья — Мессалина — была настолько развратной, что ее имя, став нарицательным, до сих пор означает высшую степень распутства. Да к тому же блудница постоянно заговоры устраивала против мужа, пришлось Клавдию казнить ее. Четвертая, Агриппина, учтя опыт предшественницы, ни в какие заговоры не лезла, но когда заподозрила, что император может лишить престола ее сына Нерона, она постаралась, чтобы на столе у Клавдия однажды появилось жаркое из грибов. Только вместо цезарского гриба болети в жаркое попала очень похожая на него бледная поганка. Императору так понравилось блюдо, что до своей кончины он успел письменно распорядиться, чтобы впредь к его столу подавали только этот нежный, тонкого вкуса гриб. Клавдий остался, пожалуй, единственным в истории человеком, который так заинтересованно и с любовью — на века! — рассказал о вкусе поганки.

С тех пор этот сюжет — с вариациями в композиции, но постоянно с одним и тем же финалом — неоднократно возникал в разные времена как в литературных и музыкальных произведениях, так и в дворцовых трапезных... Поэтому ничего нет удивительного в том, что у бледной поганки столь громкая и дурная слава, о ней слышаны даже те, кто никогда ее не видел и никакого представления о ее внешнем облике не имеет. А знать ее облик надо всем грибникам, чтоб ненароком не отправить ее в корзинку вместе с шампиньоном или зеленоватой сыроежкой, на которых бледная поганка очень похожа. Очень, но не настолько, чтобы нельзя было отличить. В таблице приложения 10 эти отличительные признаки и приводятся.



Бледную поганку называют также зеленым мухомором — за цвет шляпки, которая может иметь множество оттенков: от бледно-зеленого до оливкового, с шелковистым блеском. Форму она имеет вначале колокольчатую, даже яйцевидную, затем становится плосковыпуклой, размером до 10 см в диаметре. Обычно сухая, но в сырую погоду становится слизистой. Пластины свободные, частые, белые.

Ножка длиной 8-12 см и толщиной 1,5-3 см белая, реже оливкового или желтоватого оттенка, гладкая, с белой пленчатой «юбочкой» в верхней части, а у основания вздутая, вроде клубня, окруженная еще и белой чашевидной оторочкой.

Мякоть белая, без запаха или со слабым запахом сырого картофеля. Старые грибы обладают неприятным запахом. Вкуса свежая мякоть, говорят, не имеет...

Кроме бледной (зеленой), есть еще поганки желтая, белая, которые в свою очередь имеют много форм. Все эти поганки смертельно ядовиты, их яды — фаллоидин, фаллоин и аманитин — не может обезвредить никакая обработка, они не растворяются в воде. Признаки отравления этими грибами проявляются не сразу, а часов через 8-12, а то и позже. Действие их довольно широко: они поражают печень, клетки центральной нервной системы, кровеносных сосудов, стенки пищеварительного тракта. Пострадавшие испытывают головную боль, головокружение, сильную жажду, жгучие боли в желудке, у них нарушается зрение, появляются судороги рук и ног, обильный пот, понос, рвота, до 35° падает температура, холодеют ноги. При первых же признаках отравления надо немедленно вызвать врача или отправить пострадавшего в больницу. А до прибытия врача больному нужно оказать первую помощь: очистить желудок и кишечник от пищи. Для этого больного надо несколько раз напоить кипяченой водой с содой (чайная ложка на полулитровую банку), дать слабительное, уложить в постель, к ногам положить горячую грелку. Никакого алкоголя или лекарств на спиртовой основе: алкоголь только ускоряет всасывание организмом яда. Остатки грибов, очистки и т. д. надо сохранить до прихода врача: они помогут выяснить причину отравления. Случаи излечения от таких отравлений редки, и зависят они прежде всего от того, насколько быстро и квалифицированно была оказана первая помощь. Выздоровление же идет очень медленно. Одно утешает: все три вида поганок в наших северных лесах редки, они любят более теплые края. Но год на год не приходится, не исключено, что и у нас в жаркое лето может прорасти эта погань...

Поганки и мухоморы — все они из одной шайки, которую микологи называли родом *Amanita*. Но каждый член этой шайки зловреден по-своему. Мухомор красный, известный абсолютно всем как по картинкам, так и по личному знакомству (он вылезает иной раз даже на клумбах), тоже ядовитый гриб. Его яд — мускарин — тоже может вызвать рвоту, головокружение, конвульсии, боль в желудке. Но из-за его способности действовать на



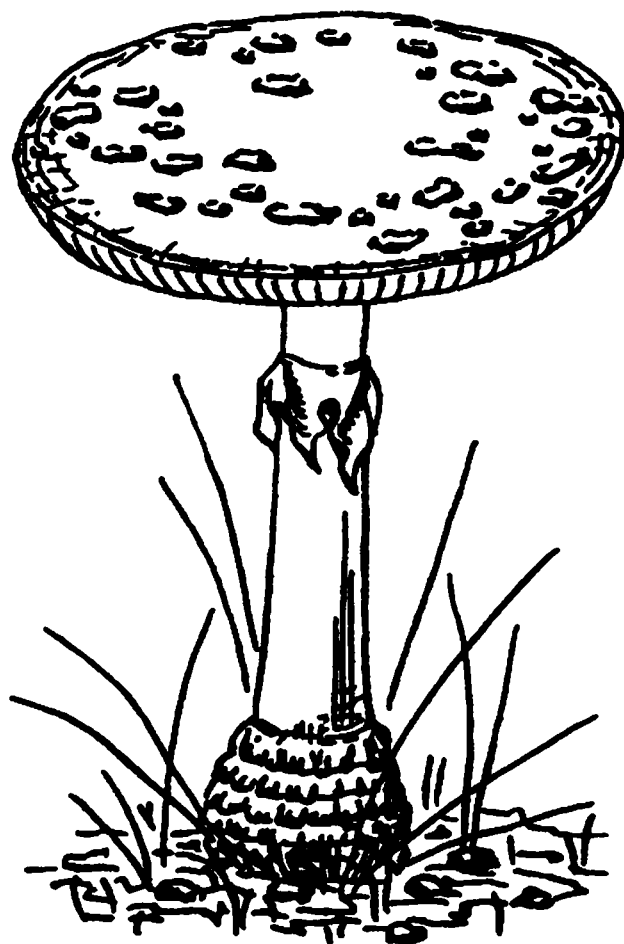
психику человека, как алкоголь — опьянять, возбуждать, вызывать состояние экстаза — у многих народов этот гриб издавна использовался как возбуждающее и галлюциногенное средство.

У наших соседей, древних скандинавов, существовали свои отряды спецназа — берксеркеры. Перед самой битвой берксеркеры съедали по кусочку красного мухомора или выпивали напиток из этого гриба и впадали в состояние такой ярости, что во время боя не чувствовали ни ран, ни ударов оружия и шли, сметая все на своем пути.

Древние чукчи и камчадалы, наверное, проделывали тоже что-нибудь подобное, но у них мухомор чаще всего использовали шаманы, которым при исполнении ритуальных обрядов полагалось впадать в экстаз и видеть такое, что у простых смертных обычно вызывало ужас. Это подтверждается наскальными изображениями в чукотском Заполярье, записками русского землепроходца Владимира Атласова, которого итемельменский вождь пытался одурманить мухоморной настойкой.

Описывать красный мухомор мы не будем, так как облик его настолько характерен и известен, что спутать его с каким-нибудь другим практически невозможно. Заметим лишь, что из-за его яркости, красоты, нарядности к нему очень часто тянутся малыши — как к привлекательной игрушке, — а, сорвав, непременно пробуют на зуб и на язык. Понятное дело, допускать этого нельзя.

Ядовиты и остальные мухоморы: пантерный, вонючий, порфиновый. Все они встречаются в северных лесах. Плодовое тело у молодых мухоморов заключено в оболочку, так называемую вольву, которая как покрывало окутывает гриб. Затем она разрывается и оставляет на поверхности шляпки белые или сероватые чешуйки, хлопья или бородавки (иногда с возрастом гриба исчезающие), а у основания ножки — мешковидное влагалище, свободное или приросшее в виде кольцеобразных утолщений. Это характерные отличительные признаки мухоморов. Но некоторые из этих признаков могут быть малозаметны, а сильные дожди могут смыть беловатые хлопья с поверхности



шляпок у красного и пантерного мухоморов. На ножке у всех мухоморов пленчатое колечко в форме юбочки.

Цвет шляпки у каждого мухомора свой. У вонючего она белая, у пантерного — серо-бурая или зеленовато-бурая, у порфирного — серовато-коричневая или буро-серая с сизо-фиолетовым оттенком.

Мякоть чаще всего белая, иногда желтоватая, с неприятным запахом. Ножка всегда утолщена, с приросшим влагалищем.

О ядовитых свойствах сморчков и строчков довольно подробно говорилось при обработке этих видов грибов.

Длительное время такие грибы, как свинушки — толстая и тонкая, имеющая прозвище дуньки, — не считались ядовитыми, хотя и относились к условно-съедобным. Но несколько случаев отравлений этими грибами заставили химиков более тщательно изучить их, что привело к обнаружению в их составе уже известного яда мускарина. В 70-х годах было установлено также, что систематическое и многократное употребление в пищу свинушек приводит к образованию в крови человека особых антител, которые, накапливаясь, изменяют состав крови и создают серьезную угрозу здоровью и жизни человека.

Но население, не внимая предупреждениям специалистов, продолжало собирать свинушки. Гриб этот очень красив, настоящий лесной щеголь: плотный, ядреный, с крепкой шляпкой, да к тому же урожайный, так и прет из лесной подстилки после теплых дождей — то в одиночку, то группами, а то, как сиамские близнецы, сросшись ножками у корня. Гриб всем своим видом настойчиво напрашивается в лукошко, и грибники, как образно это выразила Ольга Фокина, с охотой удовлетворяли эту настойчивость:

*Свежими осенними утрами
Рай в лесу: исчезли комары,
Пахнут руки только свинурами,
И в корзине — только свинуры.*

В 1985 году в журнале «Здоровье» с разъяснительной статьей «Свинушка — гриб ядовитый», обращаясь к любителям «тихой охоты», выступил доктор биологических наук М. Горленко, рассказавший, к чему может привести употребление свинушек в пищу. После этого повсеместный сбор свинушек заметно снизился, а затем и вовсе сошел на нет. А чтобы и впредь их не собирать, свинушки надо знать в лицо.

Лесная дунька, свиное ухо — это все свинушка тонкая. Растет она в лиственных и хвойных лесах вдоль дорог и на опушках, около полян, а также на вырубках с еловым подростом. Любит влажную почву. Массовое появление — в августе.

Шляпка у нее от темно-бурого до светлого оттенка, мясистая, сначала слабовыпуклая, затем воронкообразная, сухая, диаметром до 12-15 см, края шляпки пушистые и сильно загнутые внутрь. Мякоть гриба без особого запаха и вкуса, желтоватая, мягкая, рыхлая, на изломе или при надавливании меняет цвет — буреет. Пластинки легко отделяются от мяко-

ти, грязновато-желтоватого цвета, широкие, редкие, нисходящие по ножке. Споровый мешок бурый. Ножка гриба короткая и сильно смещена от центра к одному краю, особенно у старых грибов, что создает впечатление свиного уха.



Свинушка толстая в северных лесах не так распространена, как ее тонкая родственница. Но встречается. Вид у нее еще более завлекательный: ножка толстая, как тумба, на ощупь замшевая; шляпка тоже более мясистая, крупная, бархатисто-пушистая. Цветом от ржаво-бурой до темно-коричневой, словно излучает тепло. Не гриб, а прямо-таки кустодиевская купчиха — сытая, вальяжная, дородная, но по взгляду, по натуре своей насквозь порочная, от такой надо держаться подальше... От свинушки — тоже, лучше всего оставить ее в лесу, не трогать, не испытывать судьбу...

Симптомы грибных отравлений как свежими блюдами, так и пищей с просроченными сроками хранения или недоброкачественными консервами поначалу во многом схожи: тошнота, рвота, понос, общая слабость. Лишь какое-то время спустя появляются признаки, характерные для бутулизма (косоглазие или даже потеря зрения, нарушение речи, затрудненность при глотании), отравления мухомором (галлюцинации, сильное возбуждение, расстройство психики) или бледной поганкой. Поэтому при первых же признаках грибных отравлений надо поддержать и усилить защитную реакцию организма пострадавшего — рвоту. Чем скорее и в более полном объеме будет удалена из желудка и кишечника пища, тем легче будут преодолены в дальнейшем последствия отравления, если это действительно отравление. Оговорка «если» вызвана тем, что сходные проявления (боль в животе, рвота) могут наблюдаться и при аппендиците, язвенной болезни. Так что лечение все-таки должен проводить профессиональный врач. И лучше всего — хорошо знающий больного...

Водятся в наших лесах и грибы, которые могут вызвать отравления не отравления, а скорее, просто расстройство пищеварения. Такие недомогания насколько быстро проявляются, настолько быстро обычно и проходят. Вызывают их ложный валуй, желчный гриб (горчак) и некоторые другие.

По мнению некоторых грибников, особый и не всегда приятный вкус этих грибов можно улучшить (или даже сделать деликатесным), используя разные виды обработки — вымачивание, бланширование, отваривание и т. д. Однако надо помнить, что у наших желудков характеры совершенно нестандартные: то, что хорошо для одного, для другого может быть плохо

или вообще неприемлемо. Поэтому не стоит экспериментировать, грибы во многом еще и сегодня — загадка...

Грибные шутки и анекдоты чаще всего имеют могильный оттенок, и с этим ничего не поделаешь. Но их вряд ли от нечего делать придумывают кладбищенские остряки, в основе такого юмора, как правило, настоящие житейские ситуации. Как в шутке, с которой начата эта глава. Как и в анекдоте об опечатке.

Встречаются две молодые подружки. Одна в трауре — муж умер.

— Отчего умер, ведь он наш ровесник?

— От опечатки...

— ?!!

— Он принес из лесу гриб, который по справочнику значился съедобным. Когда я гриб сварила, а муж съел его, выяснилось, что в книге была опечатка...

Если вы думаете, что такого в жизни не бывает, то глубоко заблуждаетесь. Одно из известнейших во Франции издательств в последнем издании Энциклопедического словаря «Пти Ларусс» допустило ошибку: на цветной таблице изображения трех ядовитых грибов, и среди них бледной поганки, оказались в разряде съедобных. Узнали издатели об этом только после того, как словарь поступил в продажу: опытные грибники стали писать в газеты возмущенные письма.

К чести издательства, надо сказать, что оно сразу же изъяло из торговли 180 тысяч экземпляров словаря и попросило вернуть книги всех, кто их купил, оплатив доставку или пересылку. Во всех крупнейших газетах страны об этом были напечатаны объявления с извинениями и текстом поправки. Очень быстро были исправлены и ошибки в самом словаре: для этого были наняты 250 студентов, которые, сидя в офисе издательства, из каждой книги вырезали таблицу с опечаткой и аккуратно вклеивали на ее место новую, с правильными подписями под красочными изображениями грибов.

В конечном итоге, авторитет издательства, которое с середины прошлого века для большинства французов служит эталоном грамотности и точности, можно сказать, не очень пострадал. Публика была удовлетворена предпринятыми «Ларуссом» мерами к исправлению ошибки, что же касается самих ошибок — то кто от них застрахован? Разве сам Бог... Но французы перестали бы слыть веселым народом, если бы вдоволь не понасмешничали над своим прославленным издательством в дни его конфуза. И гонористому «Ларуссу» ничего не оставалось, как молча проглотить анекдот об опечатке, который обошел не только всю Францию, но стал известен всей Европе.

Как говорится, хорошо, что эта история завершилась всего лишь анекдотом. Неплохо было бы, если бы шутки, пусть даже и мрачные, вот так бы и венчали финалы других грибных историй...

ГРИБЫ-ЛЕКАРИ

*Грибы — это природные целители
нервов и желудка, как бы аптека в лу-
кошке...*

Д. ЗУЕВ

После столь мрачной по содержанию предыдущей главы так и хочется замолвить о бедных грибах какое-нибудь доброе светлое слово. Этой главы, только ее одной, иному читателю, наверное, вполне достаточно, чтобы перепугаться вусмерть и грибное лукошко на антресоли забросить. А ведь и в других главах авторы то и дело помахивали предостерегающе перстами: мол, гляди в оба, читатель, беда рядом бродит...

Неужто и впрямь грибы — это дьявольское отродье, как называли их далекие от нас никарагуанские индейцы и не столь далекие псковичи, полагающие, что нес черт грибы ко двору, да рассыпал их по бору... Да нет, конечно! На счету грибов и масса достоинств. О кулинарных, например, говорилось столько, что возвращаться к этому будет просто перебором. Достаточно, наверное, сказано о них и как об источнике или сырье для пищевой, микробиологической и медицинской отраслей промышленности. Их роль в природе, в круговороте веществ просто незаменима, без них, можно сказать, не было бы современной флоры...

Но есть у грибов еще одна привлекательная, хотя и не столь уж известная черта — их целебность. Не будем повторяться и вспоминать при этом патриарха антибиотиков — пенициллин со всей его многочисленной родней. Не будем заниматься и перечислением других лекарств, получаемых на основе плесневых грибов на фармацевтических предприятиях. Поговорим о лечебных проявлениях натуральных шляпочных грибов, которые нам известны по лесной ниве.

Возьмем хотя бы всем известный белый гриб. Кажется, что может быть в нем целебного? Разве что ароматный бульон, густо насыщенный белками, витаминами, микроэлементами, экстрактивными веществами? Но повременим с бульоном и займемся получением из боровика экстракта. Или вытяжки (см. стр. 133). Оба они, оказывается, не только великолепная грибная заправка для супов, борщей, солянок, но и чудесное лекарственное средство от... обморожения, которое действует несравненно лучше гусиного жира. В Курской, Орловской и других южных областях России народные лекари издавна лечат вытяжкой из боровиков обморожения в самой тяжелой степени. Этот метод врачевания практически нежизнеспособных тканей подробно описан в одном из «Лечебников» XVII века, куда он попал из древнерусских летописей времен Владимира Мономаха. Да и сам этот великий князь, отмечают летописцы, не чурался лекарского ремесла, не раз лечил грибны-

ми средствами своих близких, а когда у него на губе возникла опухоль, то от своих ведунов потребовал и ее лечить прежде всего грибами.

Не с той ли поры упорно держится в народе вера, что рак можно излечить боровиками, если их регулярно употреблять в пищу?

... Владимир Мономах, темные знахари, снадобья из грибов — все это, с точки зрения официальной медицины, совсем еще недавно выглядело, мягко говоря, несерьезно. А если отбросить деликатность, то можно и поточнее слово произнести — как шарлатанство. Тут, понимаешь, целые НИИ ведут исследования раковых проблем, изучают болезнь на молекулярно-генетическом уровне, — и на тебе, какие-то целители суются туда же с рецептами из XII века! Нонсенс! Нашли лекарство — грибы! Три раза на всех вас ха-ха! И еще раз ха-ха!

И уходили в тень и безызвестность, запирали на замок рты знахари и лекари, ведуны и целители. Слава Богу, хоть «ха-ха», а то ведь эти ученые люди могут кликнуть и милицию с прокурором. Прокурору же Мономах, известное дело, не указ. И не эксперт. И даже не свидетель.

И вдруг совершенно неожиданно японские и американские ученые, почти одновременно обнаруживают в белых грибах противораковые вещества. Но так ли уж неожиданно это открытие? А практика древнерусских ведунов и современных бабушек-целительниц при этом уже ничего не стоит? Но не с такого ли основания (только других народов!) сегодня рассматривает и клетку, и ген многовидящий глаз сканирующего электронного микроскопа? Тут как-то ко времени и месту оказались и сочинения Диоскорида с Гиппократом и наблюдения Плиния Старшего о лекарственных средствах древнеримских врачей, и труды по фармакологии Галена. Оказывается, все они хорошо были осведомлены о лечебных свойствах разных грибов. Оставалось лишь проверить эти сведения современными средствами и на современном уровне. Проверили — и результаты подтвердили наблюдения древних лекарей.

Все в том же боровике найдены антибиотики, которые убивают кишечные палочки, вызывающие поносы. В нем же обнаружен один из алкалоидов, который снимает приступы стенокардии, повышает жизнедеятельность организма.

Экстракт из ложных опенков, оказалось, действует в соответствии с предписаниями врачей древности: в одной дозе — как активное слабительное, в другой — как рвотное.

Сушеный перечный груздь полезен при туберкулезе, болезнях почек.

Вытяжка из шампиньонов весьма эффективна при лечении гнойных ран.

Порошок из желчного гриба действует как легкое желчегонное средство.

Здесь, наверное, уместно заметить, что почти все эти лечебные средства из грибов и в тех же самых целях использовали и используют сегодня и русские народные целители.

Например, березовый гриб — чага. Ни у какого другого народа не используется он так активно в лечебных целях, как у россиян. Если надо снизить артериальное и венозное давление — больного поят настоем чаги. Его используют и как общеукрепляющее средство, повышающее общий тонус организма.

В комплексе с другими препаратами настоем березового гриба лечат язву желудка и двенадцатиперстной кишки, гастриты. Если требуются ингаляции при опухоли гортани, и здесь чага в смеси с травами снимает воспалительный процесс, улучшает дыхание. Полосканиями из настоя чаги лечат пародонтоз, экзему, некоторые другие дерматиты.

Вот рецепт от псориаза. Гриб замочить в кипяченой воде на 5 часов, затем измельчить, пропустить через мясорубку. Настой подогреть до 50° и залить им грибную кашу в соответствии 1:5 (по объему). Настаивать в течение 2 суток и принимать по полстакана 3 раза в день до еды.

При ссадинах, порезах, чтоб прекратить нагноение, ранки надо засыпать порошком чаги.

В полевых условиях при расстройстве желудка, тяжести и болях в кишечнике все болезненные проявления тут же снимет чай из березового гриба (заварить и настаивать четверть часа, на стакан воды — столовую ложку чаговой крошки).

Чага признана официальной медициной и продается в аптеках в натуральном виде, в виде таблеток и экстракта. Настой чаги используется при изготовлении тонизирующего столового напитка «Байкал».

При лечении чагой нельзя употреблять консервы, колбасы, блюда с острыми приправами, диета должна быть молочно-растительной.

Каждому мальчишке в деревне известно прекрасное бактерицидное средство — дождевик, вернее, сухие споры этого гриба. В ранки, порезы, ссадины, если их припудрить «дымящимся» дождевиком, никакая зараза не проникнет, даже довольно сильное кровотечение может быть остановлено, если рану еще и зажать бархатистой кожицей гриба. А дождевик пузыревидный народные лекари используют и как анестезирующее средство, по своему действию оно сходно с хлороформом.

В народной медицине разных, прежде всего славянских стран издавна применялось такое хорошее лекарство от алкоголизма, как навозник белый и серый. Грибы эти абсолютно безвредны для человека, да к тому же обладают превосходным вкусом, по кулинарным качествам они вполне равные соперники шампиньону. Но над любителями выпить и грибком закусить они проделывают жестокую шутку. Навозники содержат вещество, которое при соединении с алкоголем вызывает отравление. Причем, проявляется оно сразу же после рюмки или стаканчика. У выпившего и закусившего жареными грибами в голове возникает тяжесть, человек ощущает сильный жар, лицо, а затем грудь, живот и спина краснеют, опухают и краснеют глаза, учащается пульс, его тошнит. И наконец наступает приступ сильной рвоты.

Через несколько часов все эти неприятные проявления исчезают полностью. Но последствия остаются: если на следующий день больному предлагали опохмелку, то один взгляд на бутылку вновь выворачивал его наизнанку, и до пригубливания обычно дело не доходило.

Из навозника серого в свое время был получен знаменитый антабус — препарат, которым лечили алкоголиков в советских ЛТП. Но затем был найден способ синтезировать препарат химическим путем, и навозник перестали собирать как лечебное сырье. Может, не очень-то эффективное лечение в этих ЛТП и объясняется искусственной природой препарата? Говорят, что у тех, кто пробовал освободиться от пут зеленого змия с помощью природного лекарства — жаркого из серого навозника — вырабатывался более стойкий иммунитет к спиртному...

Навозники вообще любопытные грибы. Их очень любят в Германии, Италии, Чехии, Болгарии. Тамошние повара готовят из них дорогие роскошные блюда.



Но вот еще одно свойство навозников ни к кулинарным, ни к лечебным достоинствам отнести нельзя, тем не менее оно может сберечь человеку здоровье, а то и жизнь. Навозник серый называют еще чернильным: из него можно делать чернила. Конечно, в эпоху шариковых и гелевых ручек это свойство можно считать бесполезным. Но не будем спешить с приговором.

Если вы не хотите, чтоб ваша подпись была подделана и выдавалась потом жуликами на каком-нибудь важном документе за ваш автограф, вам все-таки придется приобрести перьевую ручку и из парочки старых навозников сделать чернила. Даже если ловкачи все-таки воспроизведут вашу подпись так точно, что эксперты-графологи не смогут отличить, какая из представленных на их суд настоящая, то чернила из навозника (из-за характерных форм спор этого гриба) подделать практически невозможно. Они идентифицируются очень легко.

Брать же для чернил надо грибы настолько старые и перезревшие, что чернила со шляпок сами каплют, почти готовые. Причем, у каждого гриба чернильная жидкость со своим оттенком и своим составом...

У многих грибников считается чуть ли не шиком — пинать, сшибать, топтать несъедобные грибы. Особенно достается от таких грибников прежде всего мухоморам — они ведь на виду, яркие, нарядные... Но как объяснить, втолковать людям, что делать этого нельзя. Категорически нельзя! Раз природа создала такой гриб, значит, именно такой он и нужен лесу. Зачем? Точно ответа дать не можем. Ограничимся общим: только видовое разнообразие делает растительное сообщество устойчивым, не дает оскудевать лесному изобилию, и мухомор каким-то образом служит этим целям. Взять хотя бы лосей и оленей. Они с удовольствием закусывают мухоморчиками, избавляясь таким образом от кишечных паразитов. Значит, то, что ядовито для нас, совсем может быть не ядовито, даже съедобно для некоторых обитателей леса. Да и вообще знания наши о лесе сегодня не настолько богаты, обширны и точны, чтобы уверенно определять, что полезно, а что вредно в том или ином грибе, растении.

Почти две тысячи лет держится в людской памяти история, как властолюбивая жена цезаря с помощью бледной поганки возвела на трон своего сына, такого же властолюбивого и жестокого Нерона. Всю эту тьму лет нормальные люди старались держаться подальше от зеленовато-оливковой шляпки. И только народные врачеватели, несмотря на страшный и коварный характер яда поганки, пытались поставить ее на службу медицине. В конце концов они установили, что бледную поганку можно использовать при лечении холеры, ее яд губителен для холерных эмбрионов. Однако изготовление такого лекарства затруднено чрезвычайно: чтобы оно было действенным и в то же время безопасным для больного, доза яда в лекарстве должна быть в полном смысле микроскопической. Так что и поганку топтать, пинать, сшибать не надо. Ее по-настоящему еще и не изучали. А какую в будущем она может сослужить службу, какие препараты на ее основе могут быть созданы, вряд ли сегодня кто-нибудь рискнет ответить.

Вот мухоморам в плане изучения их свойств и лечебного использования повезло больше. Одурманивающие напитки для шаманов, чтоб побыстрее войти в транс, — это уже общеизвестно. Но шаманы Чукотки, Аляски, Камчатки этими же настойками еще и лечили своих соплеменников. От ревматизма и подагры, туберкулеза и опухолей желез, экземы. Использовались настойки мухомора и для снятия физической усталости, при нервных расстройствах.

Не все из шаманской практики подтвердилось, но что-то было взято европейской медициной и на вооружение. Особенно после открытия в мухоморах не только основного ядовитого вещества мускарина, но и нескольких его производных, а также антибиотиков. Так, французы начали изготав-

лять из гриба снотворное. Повсеместно, наверное, стали использоваться водные и спиртовые настойки красного мухомора для мазей и бальзамов при лечении радикулита, ишиаса, ревматизма. На основе антибиотического мускаруфина готовятся средства, тормозящие развитие опухолей, повышающие общий тонус организма, усиливающие деятельность желез внутренней секреции, снимающие приступы стенокардии.

Нашел мухомор применение при лучевых поражениях кожи и слизистых оболочек, при этих заболеваниях мази, изготовленные из красного мухомора, — одно из эффективнейших средств. Из этого же вида гриба готовят и препараты для больных, страдающих спазмами кровеносных сосудов, склерозом головного мозга, эпилепсией.

Народные лекари разных стран хорошо осведомлены о лечебных достоинствах мухомора, особенно красного, считая его самым целебным из всех грибов, и активно используют в лечебной практике, независимо от того, как относилась и относится к нему официальная медицина. Интересно, что у нас на севере во многих семьях — и не только в селах! — хранили рецепты мухоморных настоек и мазей не как действующее лечебное средство, а как семейную реликвию из пра-прабабушкиного наследия. Но стоило в газете «Завалинка» (приложение к газете «Дачная») появиться однажды описанию такого рецепта, как в редакцию пошли письма из разных уголков области с подробными рассказами о том, от каких хворей и как надо спасаться мухоморными снадобьями, насколько эффективным было такое лечение. Список болезней при этом оказался необычайно широк: отложение солей и ангина, эпилепсия и паралич, ишиас, полиартрит, язва и даже рак желудка. Но на первом месте, конечно, радикулит и ревматизм. О древнем происхождении этих рецептов нередко говорят способы приготовления снадобий, в которых упоминаются и фазы луны, и закапывание бутылок в навоз, и заговоры, наделяющие лекарство особой силой. Примечательно, что составители этих рецептов отдавали себе отчет, что имеют дело с ядом, поэтому при описании методов лечения обязательно высказывались разные предостережения: как не навредить больному при приеме настойки внутрь, как не вызвать у него галлюцинации, истерику и т. д.

Приводим в качестве примера эффективного народного средства при лечении радикулита рецепт настойки, которую называют мухоморным бальзамом. Несколько шляпок красных мухоморов подержать 2 дня в прохладном месте, затем мелко нарезать и уложить в пол-литровую стеклянную банку. Залить водкой настолько, чтобы ее слой поверх грибов был толщиной не менее пальца (1,5 см). Банку закрыть и поставить в погреб (в холодильнике на самую нижнюю полку), не допуская перепадов температуры. Через две недели процедить, грибную массу отжать. Вот препарат и готов. Хорошо снимает ревматические боли, а радикулит и вовсе излечивает, если натираться бальзамом регулярно.

Автор рецепта из «Завалинки» предлагает вместо водки использовать свежую сметану, зато грибы сушеные. На ложку мухоморного порошка — ложка сметаны. Размешать и хорошо, с силой, втирать в больное место — спину. Дня два-три нужно побережться, полежать. А потом можно вприпрыжку бегать. Эта мазь помогает, если заболит или «потянет», «прострелит» плечо, руку, или шею заломит. «У меня для этого всегда есть баночка сухих мухоморов», — так заканчивает свое письмо в газету старая жительница Плесеца.

В свою очередь, тоже выскажем предостережение: применять мухоморные снадобья все-таки лучше после консультации у лечащего врача. Но в любом случае надо знать: мускарин не только галлюциногенное средство, но и сильный яд. 3-5 мг его смертельны для человека. Считается, что такое количество яда содержат 3 шляпки мухомора.

В народной медицине разных стран активно используются и другие грибы. Хорошим средством для ускоренного заживления ран считается веселка обыкновенная. В Индии для этих целей используют вытяжку из шампиньонов. Впрочем, индийские врачеватели лечат шампиньонными препаратами даже такие серьезные инфекционные заболевания, как тиф и туберкулез. Губительны для палочки Коха и антибактериальные вещества, содержащиеся в плодовых телах говорушек, — это подтвердили французские исследователи.

На Востоке — в Японии, Китае, Корее — грибы издавна и вполне официально считаются лекарственными средствами. Ими лечат заболевания крови, печени, почек, желудка, суставов. Используются вешенка, шиитакэ, шампиньоны, аурикулярия, разные виды опенков. В этом регионе даже разработаны принципы профилактической, что ли, грибной кулинарии. Ученые Японии, например, считают, что регулярное употребление блюд из грибов способствует омоложению организма человека и предохраняет его от раковых, сердечно-сосудистых и других заболеваний.

Наверное, не без влияния таких веяний с Востока начался пересмотр устоявшихся мнений и взглядов на грибы (как источник лекарственного сырья) в Европе и Америке. Но и других причин для переоценки прежних представлений достаточно.

О том, что грибы способны весьма активно поглощать разные токсины, радионуклиды, уже говорилось. Но если недостатки есть продолжение достоинств, то не действует ли это утверждение в грибах до наоборот? Оказалось, что действует: как среди плесневых, так и среди шляпочных грибов. Они могут и почву очистить от вредных веществ и «остатков» облучения, и из организма человека вывести эти гадости. Вешенка, как известно, наиболее упорно сопротивляется радиации, но она же активнее других грибов очищает от ее последствий и человеческий организм. Как это ей удастся? А довольно просто. Когда гриб подряжается на роль экологического санитара, всю самую грязную работу он взваливает на труднопереваримую клетчат-

ку, которую мы считаем вредным балластом, ахиллесовой пятой каждого грибного блюда. Выяснилось, что на хитиновых волокнах ненужной, казалось бы, нам клетчатки и адсорбируются все канцерогенные и радиоактивные вещества, и вместе с клетчаткой выводятся из организма. Вот тебе, бабушка, и трудно перевариваемая пища...

Когда мы покупаем импортную бутылку насквозь прозрачного растительного масла, то, сравнивая с мутноватым краснодарским, нередко восхищаемся качеством западной продукции. Зря восхищаемся! Американцы давно доказали, что чем выше степень рафинирования продукта, тем выше и опасность с его помощью заполучить рак толстого отдела кишечника. И не случайно они все больше и больше выпускают разные пищевые добавки, обогащенные клетчаткой, в том числе и грибным хитином вешенки или шиитаке.

Вот и шведы упорно занимаются «приручением» лисички. А почему? Только ли из-за торговой выгоды? Это тоже берется в расчет. Но значительно большую выгоду они видят в другом: этот гриб довольно активно поглощает, но не менее активно он и выводит из организма радионуклиды.

«Санитарные» качества таких грибов, как лисички и вешенки, уже дали возможность создать на их основе лечебные средства, снижающие вредные последствия лучевой физиотерапии и повышающие в ряде случаев устойчивость организма человека к радиации.

«Оберегайте грибы — они должны помочь нам в борьбе с загрязнением окружающей среды токсичными веществами!» — так примерно звучит на русском языке призыв 600 ученых из 60 стран, принимавших участие в конгрессе по микологии в немецком городе Ревенсбурге. В выступлениях участников конгресса не раз подчеркивалось, что грибы, эти «природные пылесосы», извлекают разные токсины из почвы и воздуха гораздо сильнее растений и бактерий. И по этой причине выращивание грибов с чисто экологической целью может оказаться одной из спасительных для человека очищающих технологий будущего.

Правда, микологи ничего не говорили о том, куда эти «пылесосы» придется вытряхивать... Впрочем, говорить на эту тему дальше что-то не хочется. Может, освежить голову от картин тотального грибного будущего стаканчиком чайного гриба? Прекрасный освежающий напиток! Да к тому же и целебный.

Этот гриб появился в России вместе с вальсом «На сопках Маньчжурии». С маньчжурских полей вместе с ранами, ненавистью к царскому режиму и стыдом за бездарно проигранную войну русские солдаты привез-



ли в родные края диковинный гриб. Его настой отличался приятным вкусом, утолял жажду в течение дня, возбуждал аппетит, снимал усталость. Вот почему он довольно легко и быстро прописался в российских кухнях под именем японского, маньчжурского или морского гриба. Но со временем его восточное происхождение как-то позабылось, и его повсеместно стали называть чайным.

Вскоре же по прибытии в Россию он оказался в числе лечебных средств народной медицины, а когда ученые разобрались с составом гриба, он был взят на вооружение и официальной медициной.

Его беловатое и не очень красивое тело представляет собой симбиотическое «общегитие» нескольких дрожжевых грибов, создающих напиток, в котором содержатся спирт, уксусная кислота, разные витамины, кофеин, катехин, минеральные соли, дубильные и ароматические вещества. Все они играют важные роли в процессах жизнедеятельности организма человека — отсюда и лечебные свойства гриба. Его используют при головных болях, бессоннице, лечении ангины, острых катаров верхних дыхательных путей, при простудах, гипертонии, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, печени, желчного пузыря. Помогает даже при хроническом насморке. Обычная доза — полстакана семидневного настоя гриба за час до еды 3-4 раза в день.

Разбавленный и по вкусу подслащенный настой можно употреблять как отличный прохладительный или десертный напиток, благотворно влияющий на пищеварение.

Содержание чайного гриба не представляет каких-либо сложностей, если придерживаться нескольких правил. Старые нижние слои гриба надо периодически удалять: летом через 10-12, зимой через 20 дней. Лучше всего чайный гриб держать в трех- или пятилитровых стеклянных банках, наполненных на три четверти прохладным некрепким настоем чая с уже растворенным сахаром (на 1 л воды — 40 г заварки, 100-120 г сахара).

Банку нельзя накрывать плотно: грибу нужен воздух! Ее накрывают 2 слоями марли. Опытные «грибники» делают так: в пластмассовой крышке аккуратно вырезают донышко, а ободком потом плотно прижимают марлю к горловине банки. Просто и удобно!

Банку держат в таком месте, чтобы на нее не падали прямые солнечные лучи. Через 7-8 дней гриб усваивает весь сахар — и напиток готов!

Ни в коем случае нельзя сыпать прямо на гриб сахарный песок. Или добавлять в настоявшийся напиток старую заварку, а тем более, с чайниками. Если гриб не промывается вовремя, пленка у него отмирает, становится бурой и распадается.

Банки лучше использовать с широкими горловинами, чтобы не травмировать пленку при промывке. Если пленка становится слишком толстой, ее можно расслоить и новые грибные тела «пересадить» в другие банки.

Многие лекарства, созданные для человека, могут быть с успехом использованы для лечения заболеваний животных и растений. Это в полной

мере относится к грибным препаратам, даже когда они должны сражаться с почти родными им по крови грибами. Мы уже говорили о чаге, о ее бактерицидных свойствах. Так вот, один наблюдательный и смекалистый огородник из Златоуста, не найдя чаги, попробовал обработать помидоры настоем и порошком трутовика, растущего полукруглыми наростами на усыхающих деревьях. Обычно помидоры, собранные для созревания, у него большей частью гибли от фитофтороза. Из обработанных же настоем и порошком трутовика почернели всего несколько плодов, да и то, как считал огородник, от его же неаккуратности.

Его опытом воспользовались еще несколько огородников — результат был не хуже. Потом общество юных биологов из Старого Оскола (Белгородская обл.) провело эксперимент по всем правилам: с разными сортами, с обязательными контрольными группами, точной дозировкой препаратов. Вот результаты юных биологов: в группе, обработанной трутовиком, пораженных плодов оказалось 12 на сотню, в необработанной группе — 77 почернели.

Некоторые северодвинские огородники использовали для этих целей чагу. Говорят, результаты довольно впечатляющие. Правда, точных цифр ни натуральных, ни в процентах никто не называет, т. к. счет был приблизительный, но метод всюду расхваливают.

Огородник из Иваново по ошибке полил луковую грядку водой, в которой у него отмачивались грибы. Хиленькие до этого перышки лука на второй-третий день выпрямились, налились упругостью, словно кто-то их накачал изнутри. Огородник сбегал в лес, принес корзину без разбора набранных грибов, истолок, залил водой и в 10-литровом баке выставил на 3 дня на солнце. Вспомнил, что когда-то где-то читал, что в грибном забродившем настое активнее проявляется некое ростовое вещество, присущее грибам. Затем развел настой водой (1:6) и еще дважды полил луковые грядки. Все обработанные таким образом грядки дали урожай, втрое превосходящий тот, что был получен на неполитых грядках.

Сделаем поправку на то, что примеры эти, за исключением результатов юных биологов, грешат одним недостатком — приблизительностью, но сам по себе факт, что грибы могут выступать на огороде в роли природного стимулятора роста, фунгицида, заслуживает самого пристального внимания, изучения, повторения. Наверное, роль инсектицида мог бы сыграть в саду и мухомор — не зря же он так называется. Конечно, яд есть яд, но ведь и карбофос не сахар, однако садоводы его применяют. С такой же опаской и осторожностью можно опрыскать настоем красной шапочки деревья и кустарники еще до завязи плодов. И тогда можно увидеть, на каких вредителей он действует губительно, какие угнетает, а каким бабочкам, мухам, личинкам, жукам он, как говорится, до лампочки.

Наверное, не грех проверить действие настоев трутовика и чаги на картофель. Защищают ли они наш «второй хлеб» от картофельной фито-

фторы? Проверить и обработкой ботвы, и обработкой клубней при посадке. А вдруг да получится что-то дельное. Правда, такие опыты — дело муторное, хлопотное. Но без опытов — нет движения, нет осознанного знания!

Лечебные, профилактические препараты, созданные на основе грибов, в дальнейшем будут приобретать все большее значение. Это несомненно. Об этом свидетельствует и переоценка устоявшихся представлений о роли и месте грибов в медицине. Об этом говорит и активный поиск нового лекарственного сырья среди подданных царства фунги. Ведущие фармацевтические фирмы Америки готовы платить — и платят! — природоохранным органам многих стран, животный и растительный мир которых еще плохо изучен, миллионы долларов только за право поиска в их лесах новых лекарственных источников среди растений, животных, микроорганизмов и грибов. Только за право поиска...

Указатель русских и латинских названий грибов

1. Белый гриб — *Boletus edulis* Fr.
2. Бледная поганка — *Amanita phalloides* (Fr.) Quel.
3. Бычок, см. валуй — *Russula foetens* (Fr.) Fr.
4. Волнушка розовая — *Lactarius tormmosus* (Fr.) S. F. Gray.
5. Гельвелла ямчатая — *Helvella lacunosa*, Fr.
6. Гигрофор желтый — *Hygrophorus aureus*, (Arrh.) Fr.
7. Груздь настоящий, см. груздь сырой — *Lactarius resimus* (Fr.) Fr.
8. Груздь желтый — *Lactarius scrobiculatus* (Fr.) Fr.
9. Груздь черный — *Lactarius necator* (Fr.) Karst.
10. Груздь пушистый или белянка (волнушка белая) — *Lactarius pubescens* (Krombh)
11. Лисичка настоящая — *Cantharellus cibarius* Fr.
12. Масленок зернистый — *Suillus granulatus* (Fr.) Kuntze
13. Масленок лиственничный — *Suillus grevillei* (Klotzsch.) Sing.
14. Масленок поздний — *Suillus luteus* (Fr.) S. F. Gray
15. Масленок серый — *Suillus acroginascens* (Secr.) Snell
16. Моховик желто-бурый — *Suillus variegatus* (Fr.) Kuntze
17. Моховик зеленый — *Xerocomus subtomentosus* (Fr.) Quel
18. Мухомор белый — *Amanita verna* (Fr.) Vitt
19. Мухомор вонючий — *Amanita virosa* Secr.
20. Мухомор красный — *Amanita muscaria* (Fr.) Hooker
21. Мухомор пантерный — *Amanita pantherina* (Fr.) Secr.
22. Навозник белый — *Coprinus comatus* (Fr.) S. F. Gray
23. Навозник серый обыкновенный — *Coprinus cinereus* (Fr.) S. F. Gray
24. Навозник серый, см. чернильный гриб — *Coprinus atramentarius* (Fr.) Fr.
25. Опенок настоящий, см. опенок осенний — *Armillariella mella* (Fr.) Karst Gray
26. Плютей благородный — *Pluteus petasatus*, (Fr.) Gill
27. Плютей ивовый — *Pluteus salicinus*, (Fr.) Kumm
28. Панус ароматнейший — *Panus suavissimus*, (Fr.) Sing
29. Подберезовик обыкновенный — *Leccinum scabrum* (Fr.) S. F. Gray
30. Подосиновик красный — *Leccinum aurantiacum* (Fr.) S. F. Gray
31. Рогатик язычковый — *Clavariadelphus ligula*, (Fr.) Donk
32. Рыжик боровой, см. рыжик сосновый — *Lactarius deliciosus* (Fr.)
33. Рыжик еловый — *Lactarius deliciosus* (Fr.)
34. Сатанинский гриб — *Boletus satanas*, Lenz
35. Свинушка тонкая — *Paxillus involutus* (Fr.) Fr.
36. Свинушка толстая — *Paxillus atrotomentosus* (Fr.) Fr.

- 37. Серушка — *Lactarius flexuosus* (Fr.) S. F. Gray
- 38. Сморчковая шапочка — *Verpa bohemica* (Krombh.) Schroet
- 39. Сморчок настоящий — *Morchella esculenta* (Pers.) Fr.
- 40. Сморчок обыкновенный — *Gyromitsa esculenta* (Pers.) Fr.
- 41. Сухой груздь, см. подгруздок белый — *Russula delica* Fr.
- 42. Сыроежка жгуче-едкая — *Russula emetica* Fr.
- 43. Сыроежка пищевая — *Russula vesca* Fr.
- 44. Сыроежка желтая — *Russula claroflava* Crove
- 45. Сыроежка буреющая — *Russula xerampelina* Fr.
- 46. Сыроежка оливковая — *Russula olivacea* (Schaeff.) Fr.

Краткий словарь специальных терминов

Базидия	—от греческого <i>basidion</i> (основание) — орган полового спороношения базидиальных грибов обычно в виде булавоводной клетки, на поверхности которой развиваются базидиоспоры.
Гимений	— от греческого <i>hymen</i> (пленка, кожица) — слой старообразующих клеток на поверхности или внутри плодовых тел многих грибов и лишайников.
Гименофор	— от гимений и греческого <i>phoros</i> (несущий) — поверхность плодовых тел грибов, несущая слой споробразующих клеток — гимений; у низших грибов гименофор гладкий, у базидиальных — трубчатый (белый гриб) или пластинчатый (сыроежка, опенки и др.).
Гифы	— от греческого <i>hyphē</i> (ткань, паутинка) — микроскопические тонкие, простые или ветвящиеся нити, из которых формируются вегетативное тело (грибница или мицелий) и плодовое тело грибов.
Грибница	— то же, что мицелий (от греческого <i>mykes</i> — гриб) — вегетативное тело грибов, состоящее из тончайших ветвящихся нитей — гиф.
Микориза	— от греческого <i>mykes</i> (гриб) и <i>rhiza</i> (корень) — грибокорень, взаимовыгодное сожительство (симбиоз) мицелия гриба с корнем высшего растения, например, подосиновика с осиной, подберезовика с березой.
Сапротрофы	— грибы, питающиеся путем поглощения поверхностью мицелия мертвых органических остатков.
Бланширование	— кратковременная обработка продукта кипятком или паром.

Витамины, встречающиеся в грибах

- Витамин А₁** — при отсутствии в организме человека витамина А1 падает острота зрения, а при значительном содержании его человек может без особых последствий перенести кровоизлияние в мозг.
- Витамин В₁** — (тиамин). Суточная потребность 2 мг. Тиамин участвует в энергетическом обмене веществ в организме. Активизирует работу нервных клеток, обезвреживает яды. При отсутствии в организме витаминов группы В страдает сердце, сосуды, нервная система.
- Витамин В₂** — (рибофлавин). Суточная потребность взрослого человека — 2-3,5 мг. Регулятор белкового обмена в организме. Витамин В2 имеет большое значение для процесса светоощущения в глазах, ускоряет зарубцевание ран, хронических язв. Он регулирует содержание сахара в организме, сдерживает возникновение раковых заболеваний.
- Витамин Д** — препятствует ослаблению мышц, обладает антирахи- тическими свойствами. Согласно последним научным дан- ным, витамин Д снижает возможность заболевания раком прямой кишки. Чрезмерное потребление этого витамина мо- жет неблагоприятно сказаться на функционировании почек.
- Витамин С** — оказывает влияние на белковый, углеводный и холесте- ринный обмен, стимулирует деятельность эндокринных же- лез. Суточная потребность здорового человека — 50-100 мг. Из-за нехватки витамина С человеческий организм тяжело переносит температуру, снижается сопротивляемость организма различным болезням.
- Витамин РР** — (никотиновая кислота). Суточная потребность 25 мг. Уско- ряет заживление ран, язв, применяется при лечении дерма- тозов, воспалений кожи.

**Астрономический календарь восхода и захода солнца
для г. Архангельска
(время астрономическое)**

Числа	Май		Июнь		Июль		Август		Сентябрь		Октябрь	
	восход	заход	восход	заход	восход	заход	восход	заход	восход	заход	восход	заход
1	03-50	20-43	02-06	22-28	01-44	22-58	03-19	21-30	04-56	19-37	06-25	17-48
2	03-47	20-47	02-02	22-32	01-46	22-56	03-22	21-26	04-59	19-34	06-28	17-44
3	03-43	20-50	01-59	22-35	01-48	22-54	03-25	21-22	05-02	19-31	06-31	17-41
4	03-39	20-53	01-56	22-37	01-50	22-52	03-28	21-18	05-05	19-27	06-34	17-36
5	03-35	20-57	01-53	22-39	01-52	22-50	03-31	21-14	05-08	19-23	06-37	17-33
6	03-32	21-00	01-51	22-42	01-54	22-47	03-34	21-10	05-11	19-20	06-40	17-30
7	03-29	21-03	01-49	22-45	01-56	22-44	03-37	21-06	05-14	19-16	06-43	17-27
8	03-25	21-07	01-47	22-48	01-59	22-42	03-40	21-03	05-17	19-13	06-46	17-24
9	03-21	21-11	01-45	22-51	02-03	22-40	03-44	21-00	05-20	19-09	06-49	17-20
10	03-18	21-14	01-43	22-55	02-06	22-38	03-47	20-56	05-23	19-05	06-52	17-17
11	03-15	21-17	01-41	22-57	02-08	22-36	03-51	20-53	05-26	19-01	06-55	17-14
12	03-12	21-20	01-39	22-59	02-10	22-33	03-54	20-50	05-29	18-58	06-58	17-10
13	03-08	21-24	01-39	23-00	02-13	22-30	03-57	20-47	05-32	18-55	07-01	17-06
14	03-04	21-28	01-37	23-01	02-16	22-27	04-00	20-43	05-35	18-51	07-04	17-03
15	03-01	21-31	01-36	23-02	02-21	22-24	04-03	20-39	05-38	18-48	07-07	17-00
16	02-58	21-34	01-35	23-03	02-24	22-21	04-06	20-35	05-41	18-44	07-10	16-56
17	02-54	21-37	01-34	23-04	02-27	22-18	04-09	20-32	05-43	18-40	07-13	16-52
18	02-50	21-40	01-33	23-05	02-30	22-15	04-12	20-29	05-46	18-36	07-17	16-48
19	02-47	21-43	01-32	23-06	02-34	22-12	04-16	20-25	05-49	18-32	07-20	16-45
20	02-44	21-47	01-32	23-07	02-39	22-08	04-20	20-21	05-52	18-28	07-23	16-42
21	02-41	21-51	01-32	23-07	02-41	22-05	04-23	20-17	05-55	18-24	07-26	16-39
22	02-38	21-53	01-32	23-07	02-44	22-02	04-26	20-14	05-58	18-21	07-29	16-35
23	02-34	21-53	01-32	23-07	02-47	21-58	04-29	20-10	06-01	18-18	07-32	16-31
24	02-30	22-02	01-33	23-06	02-50	21-55	04-32	20-07	06-04	18-15	07-35	16-27
25	02-27	22-05	01-34	23-06	02-54	21-52	04-35	20-03	06-07	18-11	07-38	16-24
26	02-24	22-08	01-35	23-05	02-57	21-49	04-38	20-00	06-10	18-07	07-41	16-21
27	02-22	22-11	01-36	23-04	03-00	21-46	04-41	19-56	06-13	18-03	07-44	16-18
28	02-19	22-15	01-37	23-03	03-03	21-42	04-44	19-52	06-16	18-00	07-48	16-15
29	02-16	22-18	01-39	23-02	03-06	21-39	04-47	19-49	06-19	17-57	07-51	16-12
30	02-12	22-21	01-41	23-01	03-10	21-35	04-50	19-45	06-22	17-53	07-54	16-09
31	02-09	22-25			03-13	21-32	04-53	19-40			07-57	16-06

Календарь начала и массового роста грибов
в лесах Архангельской области
(по Ф. Чумакову)

Гриб	Месяц, декада														
	Июнь			Июль			Август			Сентябрь			Октябрь		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
Белый гриб			•	•	•	•	х	х	х	х	х				
Подосиновик		•	•	•	•	•	х	х	х	х	х	х	х		
Подберезовик		•	•	•	•	•	х	х	х	х	х	х	х		
Масленок		•	•	•	•	х	х	х	х	х	х	х	х		
Моховик				•	•	•	х	х	х	х	х	х	х		
Козляк				•	•	•	•	•	• х	х	х	х	х		
Груздь							•	•	х	х	х	х			
Рыжик							•	•	х	х	х	х	х		
Волнушка						•	•	• х	х	х	х	х	х		
Серушка					•	•	• х	х	х	х	х	х	х		
Сыроежка		•	•	•	х	х	х	х	х	х	х	х	х		
Валуй					•	•	• х	х	х	х	х	х	х		
Лисичка						•	• х	х	х	х	х	х	х		

• — начало роста и сбора первых грибов
х — массовый рост грибов

Примечание: начало и окончание роста грибов может сдвигаться на 1-2 декады в зависимости от погодных условий.

Основные требования стандарта на сухие грибы

Наименование грибов	Сорт	Окраска и диаметр шляпки (см)	Длина (см) и др. требования к ножке
Строчки	1	2-4	Подрезана под шляпку то же до 1
	2	4-6	
	3	до 7	
Сморчки	1	Не нормируется	до 2
	2	То же	2-4
Белые грибы	1	Низ шляпки белый	до 2
	2	Низ шляпки белый с сероватым или желтоватым оттенком	до 3
	3	Низ шляпки зеленоватый	до 1
Черные грибы		до 7	до 3

**Размеры и сорта грибов, идущих на засолку,
маринование и варку**

Виды грибов	Размеры, не более см		Виды грибов	Размеры, не более см	
	шляпки	ножки		шляпки	ножки
Белые грибы			Подгруздки	6,0	0,5
1 сорт	4,0	0,5	Белянки	6,0	0,5
2 сорт	7,0	2,0	Сыроежки	5,0	1,0
Маслята	6,0	1,5	Волнушки	5,0	0,5
Подосиновики	6,0	2,0	Свинушки	7,0	1,0
Подберезовики	6,0	2,0	Рядовки	7,0	1,0
Лисички	4,0	0,5	Серушки	7,0	1,0
Грузди			Зеленушки	5,0	2,0
1 сорт	5,0	1,0	Валуи	6,0	0,5
2 сорт	9,0	2,0	Гладыши	9,0	1,5
Рыжики			Козляки	5,0	1,0
1 сорт	4,0	1,0	Скрипицы		
2 сорт	7,0	2,0	Краснушки	4,0	0,5
			Горькушки		

Пищевая ценность различных продуктов питания

Продукты	Усвояемые органические вещества (г) в 100 г продукта			Количество калорий
	белки	жиры	углеводы	
Белые грибы, свежие	6,61	0,93	2,41	25,00
Белые грибы, сушеные	33,03	13,61	26,33	224,20
Грибы сушеные черные	33,51	4,80	30,32	175,70
Грузди соленые	11,01	1,90	61,85	201,40
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,45	183,70
Лисички свежие	3,72	0,95	2,29	22,00
Опята осенние свежие	1,80	0,60	8,90	47,00
Грузди свежие	1,80	0,20	5,00	28,00
Подберезовики свежие	2,30	0,50	1,50	21,00
Мясо говядина средняя	16,00	3,30	—	95,00
Хлеб пшеничный	6,90	0,40	45,20	217,00
Картофель	1,10	0,10	14,00	65,20
Капуста белокочанная	1,10	0,15	4,14	19,50
Рыба речная нежирная	10,40	0,20	—	44,00

Сроки хранения грибов в холодильнике

Морозильная камера

Свежие грибы — не хранят.

Мороженные грибы — до 5-6 месяцев, если заморожены в мелких брикетах или россыпью и хорошо упакованы (в целлофановые или полиэтиленовые пакеты), то и дольше. Размораживать грибы, а потом вновь их замораживать не рекомендуется — вкус их резко ухудшается. Не рекомендуется также замораживать в крупных брикетах — неудобно использовать.

Верхняя полка

Грибные пасты, фарши, паштеты, форшмаки, приправленное грибами сливочное масло — до 2 суток в банках с плотной крышкой.

Средняя полка

Грибной соус — до 1 суток в банке с плотной крышкой.

Грибные салаты — до 1 суток в закрытой посуде.

Грибные соки, вытяжки, экстракты — до 2-3 месяцев в плотно закупоренных бутылках или банках.

Нижняя полка

Свежие грибы — до 1 суток (разложенные на бумаге или решете — таким способом грибы можно за 2-3 суток даже высушить).

Подсоленные грибы — до 5-6 дней (уложенные в эмалированную посуду с прослойками соли и укрытые полотняной салфеткой).

Соленые грибы — до 2-3 месяцев (при постоянном контроле за высотой рассола в банках, который в холодильнике интенсивно испаряется).

Отличительные и сходные признаки бледной поганки и других грибов

Части гриба	Признаки отличия и схожести грибов		
	бледная поганка	шампиньон	сыроежка
Шляпка	Зеленоватая, желтоватая, белая, иногда с белыми хлопьями.	Белая или буроватая, <i>хлопья всегда отсутствуют, у некоторых видов чешуйчатая.</i>	Зеленоватая, желтоватая, белая. <i>Хлопья всегда отсутствуют.</i>
Пластинки	До старости белые.	<i>Бледно-розовые, у зрелых грибов темно-бурые.</i>	Белые, желтоватые или кремовые.
Ножка	Белая, сверху тонкая, с нежным колечком. Внизу клубневидное утолщение с воротничком.	Белая с <i>плотным кольцом без клубневидного утолщения и воротничка.</i>	Белая, ровная, без кольца, клубневидного утолщения и воротника.
Мякоть	Белая, без запаха.	Белая, <i>розовеющая на изломе, с грибным или анисовым запахом.</i>	Белая, хрупкая, с <i>грибным запахом.</i>
Споры	Белого цвета.	<i>Черно-бурого цвета.</i>	Белого или кремового цвета.

Примечание: характерные признаки съедобных грибов, отличающие их от ядовитой бледной поганки, выделены курсивом.

Использованная литература:

- Белов В. И. Лад. Очерки о народной эстетике. Архангельск. Северо-Западное кн. изд-во. 1985.
- Гарибова Л. В. Рассказ о 100 грибах (открытки). М. Изобразительное искусство. 1990.
- Губа Н. И. Овощи и фрукты на вашем столе. Киев. «Урожай». 1984.
- Горленко М. В., Гарибова Л. В., Сидорова И. И. и др. Все о грибах. Справочник. М. «Лесная промышленность». 1985.
- Григорчук Ю. А. Дары природы к столу и впрок. С.-Петербург. «Издатель». 1993.
- Зерова М. Я., Елин Ю. Я., Козяков С. М. Грибы. Киев. «Урожай». 1979.
- Зуев Д. П. Дары русского леса. М. «Лесная промышленность». 1988.
- Иванова Т., Путинцева Л. Лесная кладовая. Тула. Приокское кн. изд-во. 1993.
- Котелина Н. С. Грибы тайги и тундры. Сыктывкар. Коми кн. изд-во. 1990.
- Кравцов И. С. Домашнее консервирование пищевых продуктов. Одесса. «Маяк». 1965.
- Круглякова Г. В., Кругляков Г. Н. Сборщику даров леса. Минск. «Полымя». 1993.
- Кудравцева-Молодчикова Л. П. Грибная быль. М. «Молодая гвардия». 1956.
- Мазин В. В., Шашкова Л. С. Грибы, растения и люди. М. Агропромиздат. 1986.
- Пономарев А. И., Пономарева Ю. Е. Грибная кухня. Петрозаводск. «Карелия». 1991.
- Пономарев А. И. Тебе, грибник. Л. Лениздат. 1987.
- Сержанина Г. И., Змитрович И. И. Макромицеты. Минск. «Высшая школа». 1986.
- Сержанина Г. И., Яшкин И. Я. Грибы. Минск. «Наука и техника». 1986.
- Смирняков Ю. И., Кошечев А. К., Кошечев А. А. Спутник грибника. М. «Экология». 1992.
- Солоухин В. А. Созерцание чуда. М. «Современник». 1986.
- Телишевский Д. А., Козак В. Т., Таргонский П. Н. Сбор и заготовка грибов. М. Лесная промышленность. 1983.
- Третьяков А. И. По грибным и ягодным маршрутам. Архангельск. Северо-Западное кн. изд-во. 1973.
- Федоров Ф. В. Грибы. М. Росагропромиздат. 1990.
- Черемухина Л. А. Северная кухня. Архангельск. Северо-Западное кн. изд-во. 1992.
- Чистовский О. Г. Знакомые незнакомцы. Л. Лениздат. 1990.
- Чумаков Ф. И. Лесное лукошко. Архангельск. Северо-Западное кн. изд-во. 1992.
- Шубин В. И., Крутов В. И. Грибы Карелии и Мурманской области. Л. «Наука». 1979.
- Шубин В. И. Грибы северных лесов. Петрозаводск. «Карелия». 1993.
- Ямченко О. О грибах. Мастер леса. 1962. № 8.

Содержание

ПОРТРЕТ ГОРОЖАНИНА НА ФОНЕ ГРИБНОГО СУПА	5
ЦАРСТВО ГРИБОВ	12
ТИХАЯ ЛИ ОХОТА?	30
ГРИБНАЯ ТАБЕЛЬ О РАНГАХ	51
ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ	55
Царь грибов (белый гриб)	55
Красная шапочка (подосиновик)	61
Обабок (подберезовик)	63
Сосновик (масленок)	66
Моховики	67
Коровий гриб (козляк)	69
ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ	71
Лесные медяки (рыжики)	71
Назвался груздем — полезай в кузов!	76
Волнушки-хохотушки	83
Лесной кулачок (валуй)	85
Опрятная дуплянка (серянка)	87
Лесные модницы (сыроежки)	88
Желтые кулечки (лисички)	91
Околопенник (опенок настоящий)	95
СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ	101
Веснянки	101
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ	105
ЗАГОТОВКИ ВПРОК, ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ	110
Грибы сушеные	112
Грибной порошок	116
Соление грибов	118
Консервирование грибов	124
Маринование грибов	129
Квашение грибов	131
Грибной сок	133
Грибная вытяжка	133
Замораживание грибов	134

ГРИБНАЯ КУХНЯ	135
Грибные закуски	137
Первые блюда из грибов	142
Вторые блюда из грибов	147
ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ. ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ	158
ГРИБЫ-ЛЕКАРИ	166
Приложения	177
Использованная литература:	188



Учебное пособие

**Александр Александрович Бахтин
Николай Алексеевич Бабич
Николай Николаевич Соколов
Владимир Михайлович Тюрин**

ГРИБНАЯ НИВА СЕВЕРНОЙ ТАЙГИ

Ответственный за выпуск А. А. Бахтин

Сдано в набор 28.10.98. Подписано в печать 16.08.99.
Формат 60х84/16. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,39.
Заказ 2206. Тираж 5000.

**Соломбальская типография
163012, г. Архангельск, ул. Добролюбова, 1
Лицензия ЛР № 060823 от 25.07.97.**